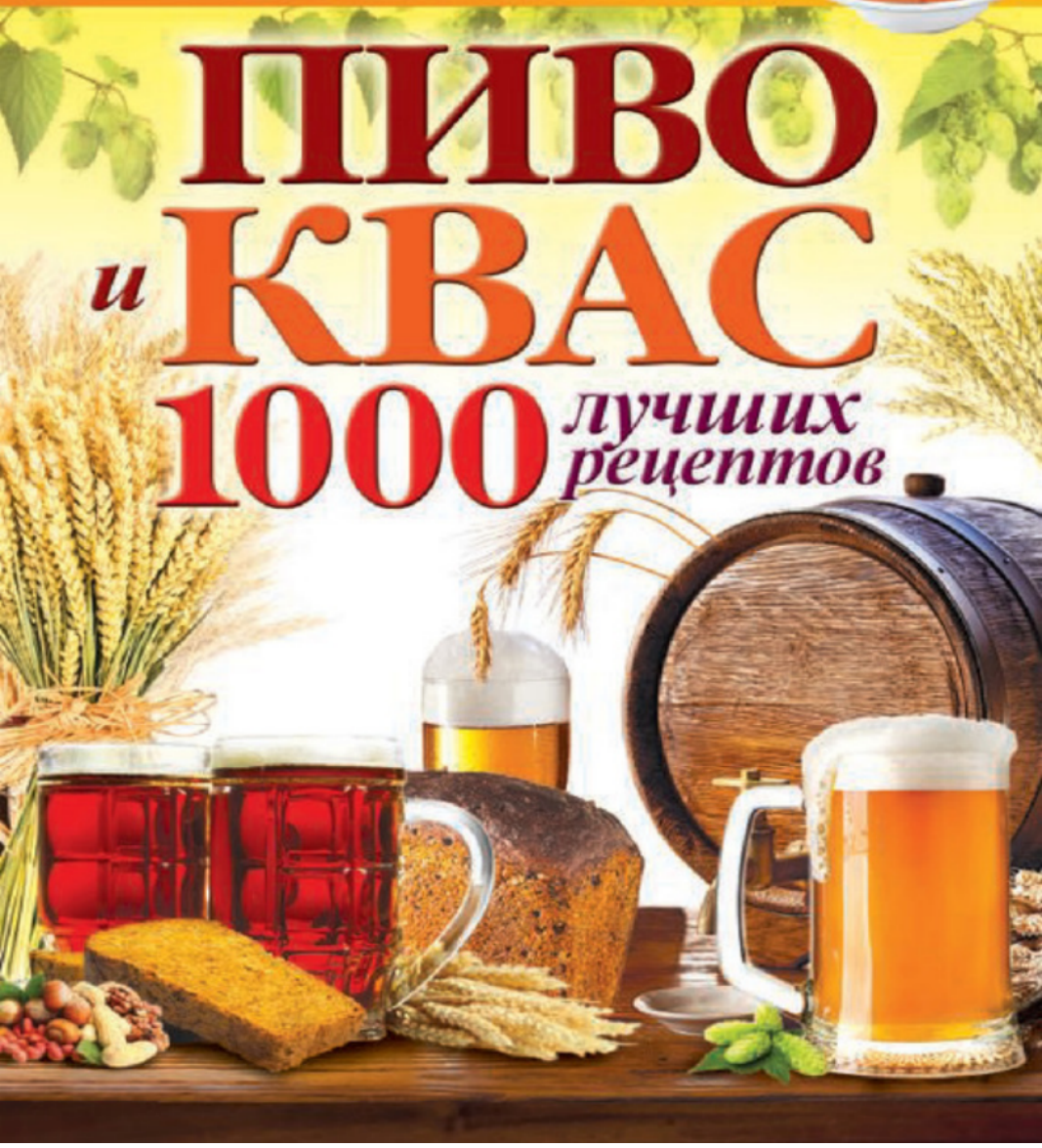
ваш домашний повар

ПИВО и КВАС

1000 лучших рецептов



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пиво и квас, которые мы покупаем в магазинах, содержат различные консерванты, позволяющие продлить срок годности продуктов, но при этом значительно ухудшающие их вкус и качество.

Именно поэтому мы предлагаем вам научиться варить эти напитки самостоятельно! В этой книге вы найдете 1000 лучших рецептов пива и кваса, которые приятно удивят вас, а также ваших друзей и близких.

- С. П. Кашин
  - Введение
  - Квас
    - Из истории кваса
    - Состав и свойства кваса
    - О пользе кваса
    - Приготовление кваса в домашних условиях
  - Рецепты домашнего кваса
    - Квас домашний классический (вариант 1)
    - Квас домашний классический (вариант 2)
    - Квас по-московски
    - Квас по-литовски
    - Квас белый
    - Квас белый по-старинному рецепту
    - Квас белый для окрошки (вариант 1)
    - Квас белый для окрошки (вариант 2)
    - Квас для окрошки из ржаного хлеба
    - Квас для окрошки из пшеничного хлеба
    - Квас кислый (вариант 1)
    - Квас кислый (вариант 2)
    - Квас хлебный
    - Квас хлебный с настоем черной смородины
    - Квас столовый (вариант 1)
    - Квас столовый (вариант 2)
    - Квас суточный из ржаных корок
    - Квас пшеничный
    - Квас с хреном
    - Квас сухарный
    - Квас сухарный с лесной душицей
    - Квас сухарный с мятой
    - Квас сухарный с апельсиновым соком
    - Квас сухарный с изюмом

- Квас сухарный по-польски
- Квас сухарный медовый
- Квас сухарный кислый
- Квас татарский (вариант 1)
- Квас татарский (вариант 2)
- Квас густой с изюмом (вариант 1)
- Квас густой с изюмом (вариант 2)
- Квас низкокалорийный
- Квас из пшеничных отрубей с лимонным соком
- Квас из овсяной муки
- Квас из овсяных хлопьев
- Квас из ржаной муки (вариант 1)
- Квас из ржаной муки (вариант 2)
- Квас из капусты
- Квас из капустного рассола
- Квас из свеклы (вариант 1)
- Квас из свеклы (вариант 2)
- Квас из свеклы (вариант 3)
- Квас из свеклы (вариант 4)
- Квас из свеклы для заправки щей
- Квас из моркови (вариант 1)
- Квас из моркови (вариант 2)
- Квас из корней ревеня
- Квас из абрикосов
- Квас из айвы
- Квас из яблок
- Квас из яблок с медом
- Квас из лесных яблок и груш
- Квас из груш (вариант 1)
- Квас из груш (вариант 2)
- Квас апельсиновый
- Квас барбарисовый
- Квас лимонно-медовый
- Квас кизиловый
- Квас с черносливом
- Квас с соком киви
- Квас из смеси фруктовых соков
- Квас из сока мушмулы
- Квас из слив
- Квас из калины
- Квас из брусники
- Квас из голубики
- Квас из терна
- Квас из земляники

- Квас из ежевики
- Квас из крыжовника (вариант 1)
- Квас из крыжовника (вариант 2)
- Квас из клубники
- Квас из клюквы на сухарном настое
- Квас из малины (вариант 1)
- Квас из малины (вариант 2)
- Квас смородиновый
- Квас из красной смородины
- Квас из красной смородины с лепестками роз
- Квас из черной смородины
- Квас из облепихи
- Квас хмельной
- Квас с аиром
- Квас мятный
- Квас с чабрецом

○ Все о пиве
- История пива
- Химический состав пива
- Типы пива
- Безалкогольное пиво
- Крепость пива
- Пиво и здоровье
- Пивные атрибуты
- Из истории пивных бутылок
- Технология производства пива
- Домашнее пивоварение

○ Рецепты приготовления домашнего пива
-
- Пиво столовое (вариант 1)
- Пиво столовое (вариант 2)
- Пиво темное (вариант 1)
- Пиво темное (вариант 2)
- Пиво по-киевски
- Пиво по-русски (вариант 1)
- Пиво по-русски (вариант 2)
- Пиво оранжевое
- Пиво хмельное
- Пиво сливовое
- Пиво гречневое
- Пиво бюджетное
- Пиво можжевеловое
- Пиво морковное
- Пиво имбирное

- Пиво сладкое
- Пиво миндальное
- Пиво виленское
- Пиво барское
- Пиво запорожское
- Пиво мошногорское
- Пиво на скорую руку

- Различные показатели пива
- Закуски к пиву. Сухарики, бутерброды, канапе, гренки
  - Пшеничные сухарики с ароматом лимона
  - Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью
  - Пшеничные сухарики со вкусом горчицы
  - Пшеничные сухарики с карри
  - Пшеничные сухарики со вкусом томата
  - Пшеничные сухарики с лимоном и тмином
  - Ржаные сухарики с луком
  - Ржаные сухарики с чесноком и кинзой
  - Ржаные сухарики с красным перцем
  - Ржаные сухарики с чесноком и специями
  - Ржаные сухарики со вкусом грибов
  - Бутерброды с сыром и огурцами
  - Бутерброды с брынзой и петрушкой
  - Бутерброды с брынзой и болгарским перцем
  - Бутерброды с плавленым сыром и помидорами
  - Бутерброды с плавленым сыром и редисом
  - Бутерброды с сыром и яблоками
  - Бутерброды с маслом и помидорами
  - Бутерброды с маслом и огурцами
  - Бутерброды с сырной пастой
  - Бутерброды с чесноком и петрушкой
  - Бутерброды с черри
  - Бутерброды с редисом и огурцом
  - Острые бутерброды с огурцом
  - Бутерброды с редисом и творогом
  - Бутерброды с маринованными шампиньонами
  - Бутерброды с помидорами и чесноком
  - Бутерброды с яичным паштетом и помидорами
  - Бутерброды с огурцами и базиликом
  - Бутерброды с морковью
  - Бутерброды с морковью и чесноком
  - Бутерброды с помидорами и каперсами
  - Бутерброды с помидором и зеленью
  - Острые бутерброды с помидором и яйцом
  - Бутерброды с яйцом и грибным паштетом

- Бутерброды с помидорамии сладким луком
- Бутерброды с зеленым луком
- Бутерброды с помидорами и щавелем
- Бутерброды с яйцом, редисом и огурцом
- Бутерброды с маринованными огурцами
- Бутерброды с солеными огурцами и горчицей
- Бутерброды с картофелем и сыром
- Бутерброды с картофелем и помидорами
- Бутерброды с картофелем и грибами
- Бутерброды с помидорами, огурцами и хреном
- Острые бутерброды с овощами и сыром
- Бутерброды с вареной колбасой и луком
- Бутерброды с колбасой, яйцами и майонезом
- Бутерброды с ветчиной, горчицей и огурцом
- Бутерброды с ветчиной, творогом и кинзой
- Бутерброды с говядиной, помидорами и хреном
- Бутерброды с ветчиной и маринованными огурцами
- Бутерброды с говядиной, горчицей и огурцами
- Бутерброды с жареной свининой и солеными огурцами
- Бутерброды с ветчиной и помидорами
- Бутерброды с колбасой и яйцом
- Бутерброды «Оригинальные»
- Горячие бутерброды с колбасой и редисом
- Бутерброды с ветчиной и баклажаном
- Бутерброды «Пикантные»
- Бутерброды с беконом, колбасой и сыром
- Бутерброды с мясом, чесноком и сыром
- Горячие бутерброды со свининой и помидорами
- Бутерброды с печенью и луком
- Бутерброды со шпротами и лимоном
- Бутерброды со шпротами, чесноком и зеленью
- Бутерброды со шпротами и огурцом
- Бутерброды со шпротами и помидорами
- Бутерброды с селедочным паштетом
- Бутерброды с селедочным паштетом и помидорами
- Бутерброды с горбушей и маслинами
- Бутерброды с сельдью, огурцом и сыром
- Бутерброды с печенью трески и оливками
- Бутерброды с сельдью и зеленью
- Бутерброды с копченой скумбрией и луком
- Бутерброды с малосольной красной рыбой

- Бутерброды с мойвой
- Бутерброды с килькой
- Бутерброды с икрой сельди
- Бутерброды с паштетом из горбуши
- Бутерброды со щучьей икрой
- Гренки с копченым салом
- Чесночные гренки
- Гренки с острым перцем
- Гренки с карри и укропом
- Гренки с оливковым маслом и горчицей
- Канапе с огурцами и черри
- Канапе с огурцом и редисом
- Канапе с брынзой и оливками
- Канапе с сыром и редисом
- Канапе с сырным маслом и солеными огурцами
- Канапе с сырным маслом и помидорами
- Канапе с сыром, огурцом и кетчупом
- Канапе с сыром и салатом
- Канапе с сыром и оливками
- Канапе с лососем
- Канапе с кальмарами и зеленью
- Канапе с семгой и огурцом
- Канапе с кетой и лаймом
- Канапе с крабовыми палочками
- Канапе с креветками и огурцом
- Острые канапе с креветками
- Канапе с креветками и лимоном
- Канапе с копченой сельдью и яблоками
- Канапе с сельдью и помидорами
- Канапе с сельдью и луком
- Канапе со скумбрией и огурцом
- Канапе со скумбрией и шампиньонами
- Канапе со скумбрией и горчицей
- Канапе с судаком и грибами
- Канапе с морским языком
- Канапе с морским языком и горчицей
- Канапе со шпротным паштетом и свежими овощами
- Канапе со шпротным паштетом и оливками
- Канапе со шпротным паштетом и яйцом
- Канапе со шпротным паштетом и маринованными огурцами
- Канапе с сардинами и яйцом
- Канапе с сардинами и помидорами

- Канапе с креветочным паштетом
- Канапе с раками
- Канапе с раками и грибами
- Канапе с крабовыми палочками и кетчупом
- Канапе с печеночным паштетом и яйцом
- Канапе с паштетом и апельсином
- Канапе с ветчиной и маринованными сливами
- Канапе с ветчиной и маринованным виноградом
- Канапе с копченым окороком и чесноком
- Канапе с колбасой и хреном
- Канапе с колбасой, сыром и болгарским перцем
- Канапе с беконом
- Канапе с телятиной
- Канапе с телятиной, сыром и редисом
- Канапе с копченой курицей и помидором
- Канапе с курицей и моченными яблоками
- Канапе с говядиной, сыром и айвой
- Канапе с сосисками, беконом и огурцом
- Канапе с говяжьим языком, брынзой и помидором
- Канапе с паштетом из говяжьей печени
- Канапе с колбасой и редисом
- Тарталетки с паштетом из куриной печени
- Тарталетки, фаршированные свининой и помидорами
- Тарталетки с телятиной, свеклой и орехами
- Тарталетки с мясом курицы и кукурузой
- Тарталетки, фаршированные сосисками и овощами
- Тарталетки, фаршированные охотничьими колбасками
- Тарталетки, фаршированные колбасой, редисом и сыром
- Тарталетки, фаршированные горбушей и кукурузой
- Тарталетки с рыбным паштетом
- Тарталетки, фаршированные шпротами и горошком
- Тарталетки, фаршированные икрой минтая
- Тарталетки, фаршированные рыбой, помидорами и огурцами
- Тарталетки, фаршированные судаком и огурцами
- Тарталетки, фаршированные креветками,

огурцом и сыром
- Тарталетки, фаршированные кальмарами и морской капустой
- Тарталетки, фаршированные кальмарами, редисом и зеленью
- Тарталетки, фаршированные мидиями, редисом и сыром
- Тарталетки, фаршированные сельдью
- Тарталетки, фаршированные кальмарами и овощами
- Тарталетки, фаршированные шампиньонами
- Тарталетки, фаршированные солеными груздями
- Закуска из сельди с луком
- Закуска из сельди со сметаной и зеленью
- Сельдь по-русски
- Яйца, фаршированные сельдью
- Закуска из копченой сельди с овощами
- Рулетики из сельди с зеленью
- Закуска из сельди с орехами
- Закуска из сельди с картофелем и горошком
- Закуска из сельди с картофельным пюре
- Острая закуска из сельди
- Рулетики с начинкой из сельди
- Закуска из копченой скумбрии и молодого картофеля
- Закуска из малосольной скумбрии и помидоров
- Закуска из скумбрии и шпика
- Закуска из скумбрии и плавленого сыра
- Закуска из скумбрии под кисло-сладким соусом
- Закуска из скумбрии и огурцов
- Закуска из соленой мойвы
- Закуска из судака с маслинами и солеными огурцами
- Закуска из судака с овощами
- Закуска из судака с помидорами
- Закуска из щуки и помидоров
- Закуска из щуки с брынзой
- Закуска из трески и яиц
- Закуска из трески с горчицей и яйцами
- Закуска из соленой кеты и лука
- Кета с красным соусом
- Закуска из горбуши и соленых огурцов
- Закуска из минтая с пряным соусом

- Закуска из минтая и моркови
- Закуска из судака с белыми грибами и огурцами
- Острая закуска из горбуши
- Закуска из красной рыбы и риса
- Закуска из копченого палтуса
- Закуска из печени трески с овощами
- Закуска из семги
- Трубочки из рыбы и корейской моркови
- Закуска из кальмаров с помидорами и картофелем
- Закуска «Зимняя»
- Закуска из кальмаров и корейской моркови
- Кальмары с соусом тартар
- Закуска из кальмаров с вешенками
- Закуска из кальмаров и кабачков
- Закуска из кальмаров по-польски
- Закуска из креветок и зеленого горошка
- Креветки с соусом «Айоли»
- Закуска из креветок с сухофруктами
- Закуска из креветок с овощами и яблоком
- Закуска из креветок и щавеля
- Раки, варенные по классическому рецепту
- Раки, варенные в пиве со специями
- Раки, варенные в квасе
- Раки, варенные в вине
- Раки, варенные с зеленью
- Раки, варенные с соевым соусом
- Раки, варенные с луком и перцем
- Раки с острым соусом
- Закуска из раков с зеленью и горошком
- Сом в томатном соусе
- Рыбные палочки
- Закуска из жареного судака и дайкона
- Закуска из сома с яйцом и сыром
- Закуска из рыбы с кукурузой и перцем
- Судак в пиве

С. П. Кашин
Пиво и квас. 1000 лучших рецептов

Введение

В данной книге рассмотрены три на первый взгляд совершенно не связанных между собой напитка – пиво, квас и настой чайного гриба. Мы объединили их по наличию у каждого полезных свойств, знание и использование которых позволит улучшить свое самочувствие при различных заболеваниях.

В нашей стране за последнее десятилетие стало особенно популярным пиво, что свойственно в большей степени западной культуре питья в противовес русской водке. Поэтому представляются интересными история этого пенного напитка, технология его изготовления, разновидности, сорта и др. Об этом подробно рассказано в рамках раздела, посвященного пиву. В частности, речь в нем идет и о полезных свойствах этого напитка, и о том, какие существуют правила подачи его к столу.

В книге также содержатся рецепты приготовления пива в домашних условиях, а также даны типы закусок, идеально подходящих к нему.

Популярным напитком на Руси традиционно является квас, который по праву признан лучшим неалкогольным питьем. Он хорошо утоляет жажду и тонизирует. Интерес вызывает тот факт, что квас стал популярен не только в России, но и далеко за ее пределами: в Японии, Франции, Германии и других странах мира. Несведущие в этом вопросе иностранцы, попробовав его впервые, зачастую называют «кислым пивом», отмечая тем самым некоторое сходство с пенным напитком.

Солодовый экстракт в составе кваса благодаря содержанию в нем витаминов С и группы В великолепно стимулирует рост и развитие организма, а также улучшает работу мышц, что взяли на заметку многие спортсмены. В связи с этим данный напиток включают также в меню тех, кто следит за своим весом. В свое время Д. И. Менделеев писал о том, что организованное в те времена общество по охране здоровья взяло на себя производство кваса и что практически все почитатели этого напитка, к которым принадлежал и он сам, данному факту были очень рады.

На страницах этой книги рассказывается о чайном грибе и настое из него. Его еще называют японским грибом, морским квасом, чайной медузой и медузомицетом. Большинство ученых и исследователей из разных стран мира уже доказали положительное влияние этого напитка на организм в целом. Содержащиеся в нем вещества помогают в борьбе с такими заболеваниями, как воспаление слизистой оболочки кишечника, желудка и двенадцатиперстной кишки, язва желудка и т. д. Надо

сказать, что многочисленные научные исследования терапевтических свойств настоя чайного гриба осуществляются с 1913 г. В ходе их были засвидетельствованы данные народной медицины о лечебном действии этого напитка при атеросклерозе, головных болях и заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Чайный гриб, который на протяжении не одного столетия применяется в качестве лечебного средства, поможет вам преодолеть различные недуги и вместе с тем укрепить здоровье, нормализовать обменные процессы в организме и повысить его иммунную защиту. В книге подробно рассказано о происхождении и истории этого живительного гриба, его применении и способах приготовления в домашних условиях. Также дан перечень заболеваний, при которых употребление данного напитка особо эффективно.

Квас

Из истории кваса

На сегодняшний день не существует единой точки зрения относительно того, где впервые стали готовить квас, но так сложилось, что во всем мире он считается традиционно русским напитком.

Так, некоторые историки предполагают, что еще жители Древней Греции знали рецепт кваса или напитка, отдаленно напоминающего его. В то же время археологические раскопки на Южном Урале свидетельствуют о том, что древние славянские народы, жившие на его территории еще до нашей эры, умели варить квас, вкус которого очень похож на вкус современного напитка. Эти выводы были сделаны на основе исследований найденной посуды: в пористых стенках глиняных горшков содержались высохшие частички жидкости.

Достоверно установлено, что квас был известен во времена Киевской Руси. В древних летописях, дошедших до наших дней, говорится, что в период принятия христианства князь Владимир приказал раздавать людям продукты, мед и квас. Этот напиток употребляли практически все, независимо от социальной принадлежности, и с течением времени он стал поистине народным. Жители деревень и сел использовали его как естественный ароматизатор для тела, поливая им каменку при мытье в русской бане. Крестьяне, особенно в летний период, обязательно брали с собой кувшин с квасом, когда отправлялись на полевые работы, так как он хорошо утолял жажду и тонизировал. Существовало большое количество его разновидностей. Наиболее популярными из них были следующие:

1) с добавлением листьев мяты и изюма;

2) на ржаном и ячменном измельченном солоде;

3) так называемый северный квас, приготовленный из ржаной муки грубого помола, муки из исландского мха и листьев черной смородины;

4) украинский, или малороссийский, квас, основу которого составляли ржаной высушенный дробленый солод, изюм, корица и листья мяты.

Были также сладкий, кислый, приготовленный из яблок и свеклы; предназначенный только для окрошки, так называемый квас-щи, суточный, наваристый и т. д. Квас ценили больше воды, о чем свидетельствует поговорка: «Худой квас лучше хорошей воды». Если он был приготовлен с соблюдением всех технологий, то о нем говорили так: «Хорош квасок, коли шибает в носок».

Перечисленные виды кваса изготавливали исключительно на

хлебном сырье. Также при приготовлении напитка добавляли муку из гречихи, его называли весенним. До наших дней сохранился рецепт петровского кваса, отличающегося необычным ароматом и особым вкусом. Его варили в период правления Петра I и считали украшением праздничного стола.

На Руси даже существовала профессия «квасник», которая была весьма почетна. Мастера этого дела в совершенстве владели искусством приготовления самых разнообразных сортов и видов кваса.

В XIX в. популярным стало баварское пиво, которое большими партиями импортировали в Россию, в результате упало потребление кваса. Тогда на его защиту встало Российское общество охранения народного здравия, члены которого представили убедительные аргументы в пользу исцеляющих, диетических и профилактических свойств этого напитка, требуя повлиять на сложившуюся ситуацию.

Возникает вполне закономерный вопрос: как же на самом деле появился этот великолепный и всеми любимый напиток? Согласно одной легенде, в горшок с пшеничными зернами попала вода, и они проросли. люди их высушили, потом смололи в муку, но поняли, что хлеба из нее не испечешь. Так получился солод. Его не стали выкидывать, а залили кипятком. Через несколько дней, когда он сквасился, получился напиток, вкус которого очень понравился людям. Так и появился первый рецепт приготовления кваса. Солод делали из семян хлебных злаков, как правило, ржи и ячменя. Данный процесс был достаточно трудоемким и продолжительным. Для хорошо перебродившего солода зерно основательно просеивали на крупных решетах, тщательно промывали, заливали водой, проращивали, запаривали (или томили), высушивали и только после этого перемалывали.

В Удмуртии, к примеру, солод получали из ржаной муки. После того как рожь прорастала, ее не сквашивали, а сразу подвергали сушке и перемалыванию. В итоге солод получался сероватого цвета.

В деревнях Сибири готовили так называемые квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Муку ошпаривали, вливали заранее приготовленный солод, хорошо размешивали, помещали в глиняный горшок и томили в русской печи в течение дня. В итоге получалось густое тесто, из которого формовали маленькие хлебцы-колобки и затем выпекали их в печи. Их измельчали и применяли как основу для будущего напитка. Просушенные хлебцы могли храниться в течение всего года.

Впоследствии квас стали готовить из ягод, овощей, фруктов, ржаных сухарей, капустных листьев, березового сока и т. п.

На Руси для приготовления кваса начиная с XVII в. использовали так называемый квасник, который делали из глины. Внешне он представлял собой емкость с носиком, довольно широким горлышком и выгнутой ручкой. Зачастую его украшали различными орнаментами и сценками бытовой жизни людей тех времен. лишь настоящие мастера могли выполнить его с соблюдением всех необходимых требований. Особенностью его конструкции являлась стержневая часть в форме баранки, в середину которой клали лед для охлаждения напитка. Не случайно в качестве материала для квасников использовали глину. Благодаря ее свойствам жидкость в таких емкостях в жару долго остается прохладной, а в холодное время года – теплой. Для хранения кваса применяли горшки с замысловатыми названиями – кухли, гречишники, опарницы, квашни, махотки. Такую посуду периодически прокаливали для уничтожения неприятных запахов.

Русский квас с полным правом можно назвать напитком здоровья. Его употребление позитивно воздействует на желудочно-кишечный тракт, стимулирует пищеварительные процессы и повышает тонус всего организма.

В засушливые и неурожайные годы квас был чуть ли ни единственным источником жизненно важных витаминов и микроэлементов. Его употребляли не только как жаждоутоляющий напиток, но и как лечебное средство. В старинных лечебниках содержатся упоминания о том, что его применяли при таких заболеваниях, как чахотка и цинга.

Во времена Советского Союза было налажено промышленное производство кваса. В летний период практически на каждом углу можно было видеть цистерны и бочки с охлажденным и приятным на вкус напитком. Согласно статистике, в 1985 г. количество производимого кваса достигло 55,3 млн декалитров, что составляло 29 % от объема всех выпускаемых безалкогольных напитков. В 1990-е гг., когда российский рынок заполонили иностранные газированные напитки различных вкусов и цветов, производство и употребление кваса значительно снизилось. В 1997 г. произвели только 9 млн декалитров, что составляло лишь 3 % от общего объема производства безалкогольных напитков.

За последнее десятилетие ситуация изменилась. Так, по темпам прироста сектор производства кваса занимает лидирующее положение, а объемы продаж этого напитка повышаются примерно на 15–20 % каждый год, начиная с 2001 г.

Справедливости ради следует заметить, что не все напитки, именуемые квасом, на деле являются таковыми. Все чаще его

изготовители стали применять неестественную ферментацию, в результате чего получается квасной напиток, содержащий ароматизаторы, красители, консерванты, регуляторы кислотности и подсластители. Такой настой подвергают тепловой обработке и затем разливают в пластиковую тару. Естественно, что этот напиток не имеет ничего общего с настоящим квасом живого брожения. По этой причине ведущие производители кваса стремятся сохранить рецептуру и традиции изготовления «живого» кваса.

Современные квасильные системы, в которых напиток подвергается брожению, изготавливают из нержавеющей стали (для заводов и цехов), а на маленьких производствах используют емкости из специального пищевого пластика.

Аппараты для дображивания кваса очень плотно укупоривают. Герметичность необходима для того, чтобы углекислый газ, образующийся в период ферментации, не улетучивался, тогда квас получится газированным.

Следует отметить, что дозревание кваса может происходить как в бутылках, так и в кегах. Чтобы максимально увеличить время его хранения, напиток предварительно хорошо очищают, а после распределяют по бутылкам. В этом случае он может храниться около 2 месяцев.

Малые цеха и заводы применяют так называемые сода-кеги, объем которых составляет 18 л. В них транспортируют газированные напитки (пиво, квас), находящиеся в них под давлением углекислого газа. Наиболее часто используемыми являются тары из пищевого пластика. Их употребляют для всех «живых» напитков, где они проходят процесс доферментации. Подобные емкости удобные, легкие и недорогие.

Для изготовления «правильного» кваса применяют и специальные системы очистки воды, весы для взвешивания исходных продуктов. На небольших заводах вместо них используют специальную мерную посуду. Помимо этого применяют различные кастрюли и котлы для приготовления и хранения сиропа, рукава для переливания жидкостей, емкости для дистилляции, стерилизации, машинные аппараты для приклеивания этикеток и розлива по тарам. К числу важных условий технологического процесса изготовления кваса относятся системы вентилирования, отопления и обеспечения электроэнергией и водой.

Состав и свойства кваса

Так что же представляет собой квас? Это продукт незаконченной спиртовой либо молочнокислой ферментации сусла, содержащий некоторое количество алкоголя, доля которого зависит от применяемой рецептуры и закваски. Так, она может составлять от 0,6 до 2,5 % спирта. В связи с этим квас не следует давать детям и людям, которым противопоказано употребление этилового спирта.

Квасной порошок изготавливают посредством смешивания тщательно молотого солода и ржаной муки, благодаря которой получаются квасные хлебцы. Затем их подвергают сушке и измельчают. Готовый порошок используют в основном при домашнем приготовлении кваса. Входящие в его состав ингредиенты берутся из расчета на 5 л готового напитка. Делают его так.

Нужно нарезать тонкими ломтиками хлеб из ржаной муки, подсушить его на противне в духовке либо в печи до образования темно-кофейного цвета.

Затем следует взять 700 г сухарей, залить их 3 л кипящей воды и настаивать 2 ч в теплом месте.

После процедить его сквозь мелкое сито и хорошо перемешать.

Практически готовый квас следует убрать для ферментации на 6 ч., затем всыпать 100 г тертого корня хрена, предварительно смешанного со 100 г меда. Хранить его нужно в прохладном месте.

На производствах сусло (так называемый аналог кваса) вырабатывают более простым способом. В ячменный и ржаной солод добавляют воду, хорошо перемешивают, затем полученную массу настаивают и уваривают в специальных герметичных машинах.

О пользе кваса

Лечебные свойства такого замечательного напитка, как квас, известны с давних пор. Они обусловлены присутствием в нем молочной кислоты, различных витаминов, аминокислот, белковых катализаторов, углеводов (глюкозы, фруктозы, мальтозы, сахарозы), декстринов и микроэлементов.

Что касается его действия на человеческий организм, то оно аналогично действию такого молочнокислого напитка, как кефир. Квас помогает нормализовать функцию желудочно-кишечного тракта, препятствует размножению патогенных микроорганизмов, восстанавливает метаболические процессы, позитивно воздействует на состояние сердечно-сосудистой системы.

Кислоты играют важную роль в нашем организме: они активизируют процессы распада и беспрепятственного выведения мертвых, нездоровых и аномальных клеток. Способность кваса утолять жажду также обусловлена содержанием в нем уксусной и молочной кислот.

Квас является калорийным продуктом (200–300 ккал на 1 л), поэтому его разрешается пить во время различных постов, а также в период восстановления после тяжелых заболеваний.

В ходе многочисленных исследований было выяснено, что использование в квасе экстракта солода, составляющего основу этого напитка, во много раз оказывается более действенным по сравнению с глюкозой и помогает поддерживать тонус мышц во время физических нагрузок и изнуряющих спортивных тренировок. В этом случае в крови более продолжительное время остается значительное количество сахара, и человек дольше не чувствует усталости.

Вытяжка из ржаного солода включает в себя витамины С и группы В. Так, в 100 г семян ржи, применяемой для производства солода, содержится 330 мг фосфора, 70 мг кальция и до 12 мг железа, а также медь, марганец, молибден, цинк, кобальт и 11 аминокислот, 7 из которых относятся к незаменимым. Все это подтверждает тот факт, что экстракты из ржаного и ячменного солода и произведенные из них напитки являются поистине ценными диетическими продуктами.

В процессе естественной ферментации кваса образуются полезные микроорганизмы, которые укрепляют иммунную систему. При таком заболевании, как гастрит с низким содержанием кислоты, рекомендуется выпивать стакан кваса за полчаса до основного приема пищи. Его также можно употреблять в комплексной терапии при лечении истощения нервной системы,

повышенного артериального давления, при восстановлении сердечной деятельности, для укрепления стенок сосудов, а также в качестве естественного продукта, улучшающего настроение. С помощью кваса можно укрепить десны и излечить стоматит.

Полезные для здоровья качества квас приобрел благодаря совокупности различных злаков, дрожжевых грибков и многообразных добавок (травам, плодов и ягод). О лечебных свойствах ржаного и ячменного солода было известно с незапамятных времен. Их использовали при заболеваниях органов дыхательной системы, кожных болезнях (сыпи, крапивнице, чесотке и т. д.), при нарушениях почечной функции, для улучшения мочеиспускания, нормализации метаболических процессов и регулирования деятельности желудочно-кишечного тракта.

Дрожжи, также входящие в состав кваса, представляют собой микроскопические грибы, богатые органическими веществами. Важную роль играют продукты вторичного обмена веществ дрожжей, продуцируемые в небольших количествах в окружающую среду: сивушные масла, ацетоин (или ацетилметилкарбинол), диацетил, масляный альдегид, изоамиловый спирт, диметилсульфид и т. д. Именно они придают квасу вкус и запах. Их применяют при лечении инфекционных заболеваний, воспалений, сахарного и несахарного диабетов, истощении нервной системы, воспалительных заболеваниях внутренней оболочки толстого кишечника, кожного покрова, глазных болезней.

Людям, которые имеют проблемы с сердечно-сосудистой системой, будет полезен хлебный квас, поскольку он очищает кровеносные сосуды.

Помимо этого, он способствует улучшению мужской силы, излечивает органы зрения, клетки печени, а принятый на голодный желудок способствует продукции желудочного секрета.

Квас на основе свеклы восстанавливает клетки печени и обладает хорошим желчегонным свойством. Его также употребляют при нарушениях ритма сердечной мышцы.

Приготовление кваса в домашних условиях

Квас готовят на основе сухарей из ржаного хлеба и ржаных корок, из ячменного и овсяного солода, а также отрубей. Такой напиток получается очень питательным. При этом важно соблюдать технологию его изготовления, чтобы он не получился излишне кислым, иначе будет оказывать раздражающе действие на слизистую желудка. Существует множество рецептов приготовления кваса. В этой книге мы рассмотрим наиболее известные из них.

Рецепты домашнего кваса

Квас домашний классический (вариант 1)

Ингредиенты

4 л воды, 600 г ржаных сухарей, 100 г сахара, 20 г изюма, 10 г дрожжей, 5 г мяты.

Способ приготовления

Ржаные сухари пересыпать в глубокую емкость, обдать кипятком, затем плотно накрыть крышкой и оставить на 3–4 часа. Готовое сусло процедить через марлю, затем добавить предварительно растворенные в теплой воде дрожжи, сахар, листья мяты, накрыть салфеткой и настаивать 10–12 часов.

Когда начнет образовываться пена, еще раз процедить и разлить по бутылкам объемом ½ л, добавив в каждую из них несколько штук промытого изюма, хорошо укупорить и держать 4 часа при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник или погреб. Через 3 дня молодой квас будет готов.

Квас домашний классический (вариант 2)

Ингредиенты

3,2 л воды, 400 г ржаных сухарей, 150 г сахара, 40 г изюма, 30 г дрожжей, 5 г мяты, 4 листа черной смородины.

Способ приготовления

Растворить в 200 мл теплой воды дрожжи.

Ржаные сухари обдать 3 л кипящей воды и оставить на 3 часа.

Полученное сусло процедить через сложенную в несколько слоев марлю, всыпать в него сахар, влить дрожжи, добавить мяту и листья черной смородины.

Настаивать 11 часов, прикрыв чистой хлопчатобумажной тканью. Когда сусло сквасится, процедить его и разлить по бутылкам объемом ½ л, в каждую из которых положить несколько изюмин.

Укупорить их и убрать в прохладное место. Через 3 дня квас можно будет пить.

Квас по-московски

Ингредиенты

8,6 л воды, 250 г солода из ржаных сухарей, 250 г меда, 150 г гречневой муки, 150 г пшеничной муки, 100 мл воды, 15 г дрожжей, 5 г сахара, 3 г мяты.

Способ приготовления

Приготовить закваску: дрожжи растворить в 100 мл теплой воды, добавить пшеничную муку, сахар и перемешать, держать 2 часа в теплом месте. В солод насыпать гречневую муку, влить 500 мл кипящей воды и замесить крутое тесто. Оставить его на несколько часов в теплом месте. Когда оно увеличится в 2 раза, залить его 8 л кипятка, хорошо перемешать и дать отстояться. Образовавшееся бесцветное сусло аккуратно слить в чистую емкость, перемешать с медом и влить закваску из дрожжей. Когда тесто перебродит, квас разлить по бутылкам и укупорить.

Держать их в теплом месте 12 часов и затем убрать в погреб или холодильник. Через 3 дня квас будет готов. Образовавшуюся гущу можно вновь залить кипятком и настоять еще раз.

Квас по-литовски

Ингредиенты

8,2 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 400 г сахара, 50 г изюма, 50 г ржаной муки, 30 г дрожжей, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды и добавить ржаную муку. Сухари залить (8 л) горячей воды и хорошо перемешать, после чего охладить до температуры 50 °С, добавить дрожжевую закваску и оставить на 12 часов. Затем процедить жидкость, всыпать сахар, изюм и лимонную кислоту. Все тщательно перемешать и снова убрать в теплое место на 12 часов. После этого квас распределить по бутылкам и плотно укупорить их. Через сутки его можно будет пить.

Квас белый

Ингредиенты

10 л воды, 1 ½ кг ржаного солода, 1 ½ кг ячменного солода, 1 ½ кг пшеничной муки, 1 ½ кг гречишной муки, 500 мл настоя мяты, 60 г пивных дрожжей, 10 г изюма.

Способ приготовления

Солод смешать с мукой, добавить 4 л кипящей воды и тщательно вымесить густое тесто.

Затем влить в него еще 6 л кипящей воды, хорошо перемешать, всыпать изюм, пивные дрожжи и добавить настой мяты.

Настаивать в темном месте, накрыв хлопчатобумажной тканью.

Готовый квас процедить и разлить по бутылкам.

Квас белый по-старинному рецепту

Ингредиенты

2 кг ржаной муки, 500 г гречневой муки, 500 г пшеничной муки, 500 г ржаного солода, 250 г ячменного солода, 100 мл дрожжевой закваски, 80 г сушеной мяты, вода.

Способ приготовления

Ржаной и ячменный солод залить теплой водой и перемешать.

Затем соединить все виды муки и всыпать полученную смесь в заваренный солод.

Залить эту массу водой в соотношении 4:1 и выдержать в теплом месте 5 часов.

Потом добавить 6 л кипятка, хорошо перемешать и влить закваску, всыпать сушеную мяту.

Полученное сусло настаивать 10 часов в теплом месте, затем процедить и разлить по бутылкам. Хранить в прохладном месте.

Квас белый для окрошки (вариант 1)

Ингредиенты

5,1 л воды, 700 г ржаной муки, 200 г ржаного солода, 200 г гречневой муки, 100 г ячменного солода, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 100 мл теплой кипяченой воды, добавить сахар и убрать в теплое место на 2 часа. Ржаной и ячменный солод перемешать, залить 2 л теплой кипяченой воды. В полученную массу вмешать ржаную и гречневую муку и ввести еще 2 л кипятка. Настаивать в теплом месте 5–6 часов. Затем влить 3 л кипящей воды, хорошо перемешать и охладить. Ввести закваску из дрожжей и держать 2 дня в прохладном месте. Квас процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам. Хранить в погребе или холодильнике.

Квас белый для окрошки (вариант 2)

Ингредиенты

10 л воды, 3 кг ржаной муки, 1 ½ кг пшеничной муки, 1 ½ кг гречневой муки, 1 ½ кг ржаного солода, 800 г ячменного солода, 200 мл дрожжевой закваски, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Ржаной и ячменный солод смешать, влить 5 л теплой кипяченой воды.

Муку смешать и добавить 5 л кипятка и лимонного сока, постоянно помешивая. Ввести эту массу в солод, влить дрожжевую закваску и настаивать 5–6 часов в теплом месте. Затем убрать в холод на 1–2 суток.

Квас для окрошки из ржаного хлеба

Ингредиенты

6 л воды, 800 г сухарей из ржаного хлеба, 150 г сахара, 50 г пшеничной муки, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды, добавить муку и держать в теплом месте в течение часа.

Сухари высыпать в кастрюлю, влить кипящую воду и настаивать под крышкой 3–4 часа. Затем процедить, добавить сахар и дрожжи, поставить в теплое место на 4–6 часов, после чего хорошо охладить.

Готовый квас разлить по бутылкам, укупорить и хранить в холодильнике или погребе.

Квас для окрошки из пшеничного хлеба

Ингредиенты

7 л воды, 800 г сухарей из пшеничного хлеба, 150 г ржаного хлеба, 100 г сахара, 100 г пшеничной муки, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Положить сухари в глубокую емкость, залить 6,5 л горячей воды, накрыть крышкой и убрать в теплое место на 4 часа. В другой посуде замесить тесто из ржаного хлеба, муки, 500 мл воды и дрожжей. Держать в тепле для сквашивания 1 ½ часа. Затем сформовать из него лепешки среднего размера и испечь их в духовке при 150 °С, охладить и разрезать на равные части. Добавить в емкость с сухарным настоем, всыпать сахар и перемешать.

Квас кислый (вариант 1)

Ингредиенты

8,7 л воды, 1 ½ кг ржаной муки, 300 мл настоя мелиссы, 250 г ржаного солода, 150 г пшеничной муки, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

Солод смешать с мукой, добавить 500 мл теплой воды, вымесить крутое тесто, обдать 200 мл кипятка и размешать. Держать в теплом 24 часа, затем влить 2 ½ л кипятка, вымешать и добавить 5 л охлажденной кипяченой воды. Полученное сусло перелить в кадку, добавить настой мелиссы, дрожжи и убрать в холодное место на 3 суток.

Квас кислый (вариант 2)

Ингредиенты

8 л воды, 4 кг пшеничного солода, 2 кг ячменной муки, 200 мл дрожжевой закваски, 150 мл квасной гущи.

Способ приготовления

Муку и солод смешать, залить их 1 л кипятка и настаивать в теплом месте 12 часов. Влить в массу тонкой струйкой 7 л кипятка, охладить и ввести дрожжевую закваску и квасную гущу. Когда смесь сквасится, напиток процедить и хранить в прохладном месте.

Квас хлебный

Ингредиенты

12 л воды, 4 кг ржаной муки, 1 л квасной гущи, 500 г гречневой муки, 500 г солода.

Способ приготовления

Муку и солод смешать, залить 3 л теплой кипяченой воды, затем добавить 1 л кипятка, через 30 минут – еще 6 л.

Полученную массу довести до кипения, снять с плиты и охладить. Ввести в нее квасную гущу и настаивать под крышкой в теплом месте.

Через 2 суток влить 2 л холодной воды, перемешать и затем процедить.

Квас хлебный с настоем черной смородины

Ингредиенты

7 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 700 мл сахарного сиропа, 400 мл настоя черной смородины, 50 г изюма, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Залить сухари 7 л кипятка и настаивать 12 часов, процедить и влить настой черной смородины.

Добавить сахарный сироп, дрожжи и держать 12 часов.

Затем удалить образовавшуюся пену, процедить и разлить по бутылкам, добавив в каждую несколько изюмин, плотно укупорить.

Через 2 дня квас можно пить.

Квас столовый (вариант 1)

Ингредиенты

8 ½ л воды, 1 кг ржаной муки, 700 г солодовой муки, 700 г пшеничной муки, 200 мл дрожжевой закваски, 15 г сушеной мяты.

Способ приготовления

Солодовую муку и 500 г пшеничной муки соединить, залить 5 л кипящей воды и убрать в теплое место на 12 часов. Затем добавить 2 л холодной воды, тщательно перемешать, чтобы не было никаких комочков, и настаивать 2 часа.

200 г пшеничной муки соединить с дрожжевой закваской, влить 1 ½ л воды теплой водой, перемешать и убрать в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза. Затем смешать его с суслом и опустить мяту. Плотно закрыть емкость, настаивать 12 часов, после чего разлить по бутылкам. Квас через 3 дня будет готов.

Квас столовый (вариант 2)

Ингредиенты

1,2 кг ржаного солода, 100 г изюма, 500 г ячменного солода, 100 г сахара, 20 г дрожжей, 20 г сушеного хмеля, вода.

Способ приготовления

Смешать ячменный и ржаной солод, влить столько кипятка, чтобы получилась кашицеобразная масса, которую затем следует хорошо вымесить, переложить в кадку и поставить в разогретую 100 ˚С духовку на 5 часов. Далее нужно влить 5 л горячей воды, дать квасному настою дозреть и потом процедить в чистую посуду, добавить сухие дрожжи и размешать. Когда масса увеличится в объеме, положить сахар, хмель и изюм. Образующуюся пену снять, а готовый квас разлить по бутылкам, тщательно укупорить и хранить их в прохладном месте.

Квас суточный из ржаных корок

Ингредиенты

10 л воды, 1,2 кг черствых ржаных корок, 800 г патоки, 100 г изюма, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Залить сухари 10 л кипятка, перемешать и охладить.

Затем процедить, добавить патоку, дрожжевую закваску и убрать в теплое место на 12 часов.

Настой процедить, разлить по бутылкам, в каждую из которых положить несколько изюмин, и убрать в погреб.

Через сутки квас можно пить.

Квас пшеничный

Ингредиенты

4 ½ кг пшеничной муки II сорта, 2 кг пшеничного солода, 900 г гречневой муки, 900 г сахара, 400 мл дрожжевой закваски, вода.

Способ приготовления

Указанные ингредиенты (кроме закваски) соединить, хорошо перемешать и залить теплой водой так, чтобы она слегка покрывала массу.

Настаивать в теплом месте сутки, затем влить 5 л горячей кипяченой воды и держать, пока не выпадет осадок. После процедить жидкость, ввести дрожжевую закваску и оставить бродить 4 дня.

Готовый напиток процедить и разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Квас с хреном

Ингредиенты

1 л хлебного кваса, 50 г корня хрена.

Способ приготовления

Корень хрена натереть на крупной терке и опустить в свежий хлебный квас, настаивать 3 часа, после чего процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас сухарный

Ингредиенты

1 л воды, 200 г ржаных сухарей, 50 г сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком и настаивать под крышкой 3 часа, после чего процедить.

Добавить в него сахар и дрожжи, держать в тепле 5 часов.

Квас сухарный с лесной душицей

Ингредиенты

7 л воды, 1 кг сухарей, 200 мл настоя травы лесной душицы, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Сухари залить 7 л кипящей воды и убрать в теплое место на 10–12 часов.

Затем влить закваску, настой душицы и держать 2–3 часа.

После разлить по бутылкам из темного стекла.

Плотно укупорить распаренными пробками и на 12 часов поставить в холодильник (погреб).

Квас сухарный с мятой

Ингредиенты

4 л воды, 800 г сухарей, 250 г сахара, 200 мл дрожжевой закваски, 200 мл настоя мяты, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и убрать в теплое место на 10–12 часов. Затем влить дрожжевую закваску, настой мяты и держать 4 часа. После всыпать сахар и оставить для сквашивания на сутки. Образовавшуюся пену снять и держать жидкость на слабом огне 30 минут. Охладить ее и влить лимонный сок. Разлить напиток по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить распаренными пробками и на 12 часов поставить в холодильник.

Квас сухарный с апельсиновым соком

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 300 мл дрожжевой закваски, 200 мл апельсинового сока, 100 г сахара.

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и убрать в теплое место на сутки. Затем влить дрожжевую закваску и держать 4 часа. После всыпать сахар и оставить для сквашивания на 12 часов. Образовавшуюся пену снять, затем напиток охладить и процедить, влить апельсиновый сок.

Разлить напиток по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить и на 2 дня поставить в холодильник (погреб).

Квас сухарный с изюмом

Ингредиенты

8 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 400 г патоки, 50 г изюма, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Ржаные сухари измельчить и залить кипятком, хорошо перемешать и настаивать 5 часов. Перелить сусло аккуратно в другую емкость, добавить патоку и ввести дрожжи. Все хорошо размешать и убрать в теплое место для сквашивания на несколько часов. Еще не до конца созревший квас разлить по бутылкам, в каждую из которых добавить несколько изюмин, и их хранить открытыми при температуре 18–20 °С до появления пузырьков. Затем укупорить их и убрать в холодное место на сутки.

Квас сухарный по-польски

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 1 кг сахара, 20 г дрожжей, 10 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ржаные сухари залить кипящей водой и настаивать 2–3 часа, после чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю, всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонную кислоту. Оставить получившуюся массу на сутки, после чего разлить по бутылкам, хорошо укупорить и убрать на несколько дней в прохладное место.

Квас сухарный медовый

Ингредиенты

2 л воды, 300 г сухарей из ржаного хлеба, 50 г меда, 40 г корня хрена, 30 г сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари из ржаного хлеба залить горячей водой и настаивать 2 часа. Затем протереть их сквозь сито, всыпать дрожжи и сахар. Полученный настой убрать в теплое место на 10 часов.

В готовый квас положить мед и измельченный корень хрена, держать 2 часа, после чего процедить.

Квас сухарный кислый

Ингредиенты

3 ½ л воды, 300 г пшеничного солода, 200 г ячменного солода, 300 г пшеничной муки, 150 г гречишной муки, 50 г изюма, 20 г сухих дрожжей.

Способ приготовления

Солод и муку соединить и, перемешивая, влить 3 л горячей воды. Настаивать 1 ½–2 часа, потом процедить и охладить. В гущу долить 500 мл холодной воды, убрать на несколько часов в теплое место, после добавить дрожжи, хорошо перемешать и оставить на 4 часа для сквашивания. Когда опара будет готова, перелить ее в охлажденное сусло. Когда оно заквасится, процедить, разлить по бутылкам, положив в каждую несколько изюмин, и укупорить. Хранить в холодильнике (погребе).

Квас татарский (вариант 1)

Ингредиенты

1 л воды, 1 кг ржаных корок

Способ приготовления

Ржаные хлебные корочки нарезать небольшими кусочками, высыпать в эмалированную кастрюлю и залить кипяченой водой.

Убрать в теплое место на неделю, затем процедить.

Квас татарский (вариант 2)

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 100 г сахара.

Способ приготовления

Для тех, кто предпочитает довольно крепкий квас, можно посоветовать сделать сусло из ржаных сухарей и воды. Для этого залить их кипятком и настаивать сутки, после чего слить в отдельную посуду, добавить в него растворенные дрожжи и сахар. Держать сутки в теплом месте и затем распределить по бутылкам из темного стекла, в которые следует положить несколько изюмин, и укупорить. Хранить в положении на боку в холодильнике.

Квас густой с изюмом (вариант 1)

Ингредиенты

4 л воды, 1 ½ кг сухарей из ржаного хлеба, 200 г сахара, 20 г дрожжей, 50 г изюма.

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и через 2 часа процедить, положить сахар и предварительно разведенные дрожжи, размешать. Отставить в теплое место на 12 часов для сквашивания. Затем разлить по стеклянным бутылкам, добавить изюм и убрать в холодильник (погреб) на 2 суток.

Квас густой с изюмом (вариант 2)

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг сухарей из бородинского хлеба, 1 кг сахара, 50 г изюма, 25 г дрожжей, 15 мл мятной эссенции.

Способ приготовления

Сухари залить горячей водой и настаивать 4 часа. Готовое сусло перелить в чистую емкость, охладить, всыпать сахар, добавить мятную эссенцию, дрожжи и убрать для ферментации на 3–4 часа в теплое место. Когда оно сквасится, перелить напиток в чистые бутылки, положить в каждую несколько изюмин и укупорить. Держать их при 18–20 °С до появления пузырьков газа, после чего тщательно укупорить и в течение 2 суток поместить в холодильник.

Квас низкокалорийный

Ингредиенты

3,3 л воды, 500 г отрубей из пшеницы, 250 г сахара, 100 г лимонной цедры, 30–50 г дрожжей.

Способ приготовления

Приготовить отвар из цедры лимона: залить ее 300 мл горячей воды и держать на среднем огне 15 минут, затем охладить.

Отруби залить 3 л горячей воды и кипятить в течение 10 минут, охладить до 20 °С, всыпать сахар, дрожжи и настаивать сутки.

После чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас из пшеничных отрубей с лимонным соком

Ингредиенты

3 л воды, 800 г пшеничных отрубей, 300 мл лимонного сока, 70 г сахара, 25 г сухих дрожжей.

Способ приготовления

Пшеничные отруби залить кипящей водой и держать на слабом огне час. Затем процедить отвар, охладить и всыпать дрожжи и сахар. Настаивать в теплом месте 10–12 часов для сквашивания. После влить лимонный сок и перемешать.

Квас из овсяной муки

Ингредиенты

8 л воды, 2 кг овсяной муки, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с отрубями, влить 3 л горячей воды и поставить в теплое место на 12 часов, после чего процедить. Добавить дрожжевую закваску и остальную воду. Выдержать 20 часов.

Готовый квас хранить в прохладном месте не более 3 суток.

Квас из овсяных хлопьев

Ингредиенты

4 л воды, 400 г овсяных хлопьев, 100 г сахара, 10–15 г дрожжей.

Способ приготовления

Овсяные хлопья высыпать в холодную воду и держать на среднем огне 20 минут, периодически помешивая.

Настаивать под крышкой час, затем процедить, всыпать сахар и ввести дрожжи. Держать в теплом месте 20 ч. Хранить в холодильнике не более 2 суток.

Квас из ржаной муки (вариант 1)

Ингредиенты

9 л воды, 500 г ржаной муки, 100 г сахара, 15 г дрожжей.

Способ приготовления

В ржаную муку влить 500 мл кипятка и вымесить жидкое тесто.

Когда оно остынет, добавить остальную воду, всыпать сахар, дрожжи и настаивать в теплом месте сутки. После этого квас готов к употреблению.

Квас из ржаной муки (вариант 2)

Ингредиенты

4 л воды, 150 г ржаной муки, 150 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 20 г жженого сахара.

Способ приготовления

Ржаную муку залить 100 мл горячей воды. В отдельной посуде вскипятить остальную воду, слегка охладить и ввести в нее заваренную муку. Дрожжи разбавить теплой водой, всыпать в них пшеничную муку и размешать. Когда они начнут сквашиваться, положить их в тесто и всыпать сахар. Настаивать 1 день, затем ввести в него жженый сахар. Квас готов.

Квас из капусты

Ингредиенты

4 л воды, 500 г сушеных листьев белокочанной капусты, 200 г сахара, 40 г дрожжей.

Способ приготовления

Листья капусты сложить в глубокую емкость, залить водой и держать на слабом огне в течение 15 минут.

После чего охладить, процедить через сложенную в несколько слоев марлю и ввести в отвар дрожжи и сахар.

Напиток разлить по бутылкам, плотно укупорить, и через сутки можно употреблять готовый квас.

Квас из капустного рассола

Ингредиенты

1 ½ л воды, 2 л капустного рассола, 500 мл концентрата кваса, 200 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

В капустный рассол добавить концентрат кваса, сахар, влить охлажденную кипяченую воду и ввести дрожжи. Убрать смесь в теплое место для сквашивания на 12 часов.

Затем разлить квас по бутылкам, плотно укупорить их и хранить в холодильнике.

Квас из свеклы (вариант 1)

Ингредиенты

2 л воды, 1 кг свеклы, 100 г сахара, 50 г сухих ржаных корок.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, затем переложить в стеклянную банку вместимостью 3 л.

Влить в нее теплую кипяченую воду, всыпать сахар и ржаные корки.

Банку накрыть сложенной в несколько слоев марлей и убрать в теплое место для сквашивания на 3 суток.

Готовый квас процедить, разлить по бутылкам, тщательно укупорить и хранить в холодильнике (погребе).

Квас из свеклы (вариант 2)

Ингредиенты

2 л воды, 400 г свеклы (отварной), 100 г сухарей из ржаного хлеба.

Способ приготовления

Отварную свеклу очистить и нарезать ломтиками.

Поместить их в эмалированную кастрюлю, залить кипящей водой и настаивать в теплом месте 3 часов.

Затем положить в нее марлевый мешочек с сухарями и держать сутки, после чего вынуть его.

Квас хранить в холодильнике.

Квас из свеклы (вариант 3)

Ингредиенты

3,6 л воды, 1 кг свеклы (отварной), 100 г сухарей из ржаного хлеба, 50 г муки, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Свеклу очистить от кожицы, залить 3 л холодной воды.

Сухари из ржаного хлеба обдать 500 мл кипящей воды и оставить на 10 часов.

Дрожжи смешать с мукой и добавить 100 мл теплой воды. Когда они увеличатся в 2 раза, вылить их в свекольный настой, добавить сухари и держать в тепле 12 часов.

Готовый квас процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас из свеклы (вариант 4)

Ингредиенты

1 ½ л кипяченой воды, 400 г свеклы, 50 г сахара, 20 г дрожжей, 10 г сушеной зелени укропа и петрушки, 2 г лимонной кислоты, соль.

Способ приготовления

Свеклу тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке, залить кипятком, всыпать лимонную кислоту и настаивать 3–4 часа.

Затем добавить сахар, дрожжи и оставить для ферментации на 12 часов.

Готовый квас следует процедить, разлить по бутылкам и убрать в холодильник. Перед подачей присыпать зеленью и присолить.

Квас из свеклы для заправки щей

Ингредиенты

1 ½ л воды, 1 кг свеклы, 500 г сухарей из ржаного хлеба.

Способ приготовления

Свеклу очистить и нашинковать. Смешать их с сухарями, влить теплую кипяченую воду и держать в помещении 2 суток. Затем настой процедить через сложенную в несколько слоев марлю. Хранить под крышкой в холодильнике и использовать в качестве заправки для щей.

Квас из моркови (вариант 1)

Ингредиенты

3 л воды, 200 г моркови, 200 г сахара, 150 г сухарей из ржаного хлеба, 20 г дрожжей, 25 г пшеничной муки, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи и муку растворить в 200 мл теплой воды. Морковь очистить, хорошо вымыть и натереть на крупной терке, добавить сухари, залить 2,8 мл кипяченой воды комнатной температуры, накрыть сложенной в несколько слоев марлей и настаивать 9 часов. Затем полученную жидкость процедить, добавить сахар, лимонную кислоту и держать 10 часов.

Квас из моркови (вариант 2)

Ингредиенты

3 л кваса, 500 мл воды, 200 г сухарей из ржаного хлеба, 200 г моркови, 200 г меда, 50 г пшеничной муки, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Морковь отварить, охладить и натереть на крупной терке.

Сухари залить 500 мл горячей воды, положить морковь и держать 3 ч. Затем добавить смешанные с мукой дрожжи, мед, влить квас и настаивать 10 часов.

Употреблять полученный морковный квас по 200 мл 2 раза в день. Он помогает восстановиться организму после перенесенных тяжелых заболеваний дыхательной системы.

Квас из корней ревеня

Ингредиенты

5 л воды, 800 г корней ревеня, 500 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Корень ревеня тщательно вымыть, измельчить, залить кипящей водой и держать на огне 10 минут. Затем отвар процедить, охладить, добавить сахар, дрожжи и убрать в теплое место для сквашивания. Через 10 часов квас разлить по бутылкам и плотно укупорить. Хранить в прохладном месте.

Квас из абрикосов

Ингредиенты

15 л воды, 5 кг абрикосов, 100 мл дрожжевой закваски, 70 г меда.

Способ приготовления

Снятые с дерева спелые плоды абрикоса вымыть и разложить на плоской поверхности под навесом или в хорошо проветриваемом помещении. Через сутки удалить из них косточки, мякоть измельчить с помощью деревянного пестика и залить горячей водой, держать 12 часов.

Затем настой процедить, ввести дрожжевую закваску, мед, перемешать, разлить по бутылкам, плотно укупорив их, и поместить в холодильник.

Через 10 дней квас можно пить.

Квас из айвы

Ингредиенты

6 л воды, 1 кг плодов айвы, 200 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Свежие плоды айвы нарезать ломтиками, залить водой и держать на медленном огне в течение 30–40 минут, после чего охладить и процедить. Затем всыпать сахар и дрожжи, настаивать в теплом месте 12 часов.

Квас из яблок

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг яблок, 400 г сахара, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Яблоки нарезать дольками, положить в глубокую емкость, залить 2,5 л воды и держать на слабом огне до тех пор, пока они не разварятся. Затем отвар процедить и перелить в чистую стеклянную посуду.

В отдельной емкости перемешать дрожжи с 500 мл теплой воды и добавить в яблочный отвар, всыпать сахар и тщательно размешать деревянной ложкой.

Убрать в холодное место на 3 суток, затем разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Квас из яблок с медом

Ингредиенты

4 л воды, 1 кг яблок, 500 г меда, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

Мед растворить в 500 мл воды. Яблоки нарезать дольками, положить в глубокую емкость, залить 3,5 л воды и довести до кипения. Настаивать 3 часа, затем процедить, добавить медовый сироп, дрожжи и убрать для ферментации на 10 часов.

Готовый напиток хранить в холодильнике.

Квас из лесных яблок и груш

Ингредиенты

3 л воды, 500 г лесных яблок (сушеных), 500 г лесных груш (сушеных).

Способ приготовления

Положить в глубокую посуду смесь из сушеных яблок и груш, обдать кипятком и настаивать под крышкой в течение суток.

Затем процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам.

Хранить в холодильнике.

Квас из груш (вариант 1)

Ингредиенты

5 л воды, 2 кг груш, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Груши хорошо вымыть, нарезать ломтиками, положить в деревянную бочку, добавить дрожжевую закваску и перемешать.

Настаивать 3 суток, затем процедить через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в холодильнике.

Квас из груш (вариант 2)

Ингредиенты

5 л воды, 2 кг груш (сушеных), 100 мл дрожжевой закваски, 50 г изюма.

Способ приготовления

В деревянную емкость засыпать груши, влить охлажденную кипяченую воду, дрожжевую закваску и настаивать 3 суток. Затем поместить ее в погреб. Как только напиток начнет сквашиваться, закрыть емкость крышкой и держать 3 недели. После его необходимо процедить через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам, в каждую добавить несколько изюмин и плотно укупорить. Через неделю квас будет готов.

Квас апельсиновый

Ингредиенты

3 л воды, 300 г апельсинов, 300 г сахара, 10 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Апельсин вымыть и вместе с цедрой нарезать ломтиками, посыпать сахаром, добавить дрожжи и лимонную кислоту.

Залить эту смесь теплой водой и убрать для сквашивания в теплое место на сутки.

Затем процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить. Через сутки квас будет готов.

Квас барбарисовый

Ингредиенты

15 л воды, 5 кг ягод барбариса, 1 ½ кг сахара, 100 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Ягоды барбариса хорошо промыть и залить теплой водой, ввести дрожжевую закваску и настаивать под крышкой месяц. Затем жидкость процедить, всыпать сахар и держать сутки в теплом месте, после чего разлить по бутылкам.

Квас лимонно-медовый

Ингредиенты

2 л воды, 100 мл лимонного сока, 100 г меда, 80 г изюма, 60 г сахара.

Способ приготовления

Воду закипятить, охладить до 70 °С, добавить лимонный сок, мед, сахар, накрыть марлей и настаивать сутки. Затем разлить напиток по бутылкам, опустив в каждую несколько изюмин, укупорить и убрать их в холодильник. Через 2 недели квас будет готов.

Квас кизиловый

Ингредиенты

5 л воды, 800 г ягод кизила, 300 г сахара, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды кизила выложить на плоскую поверхность в хорошо проветриваемом помещении или на улице под навесом и держать 2 дня.

Затем поместить их в емкость, помять и залить кипятком, настаивать сутки.

После жидкость процедить, всыпать сахар и дрожжи, оставить в теплом месте на 12 часов.

Готовый квас хранить в прохладном месте не более недели.

Квас с черносливом

Ингредиенты

10 л кипяченой воды, 1 кг сухарей, 200 г сахара, 150 г чернослива (без косточек), 50 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари положить в емкость, залить их кипящей водой, аккуратно перемешать и добавить сначала 100 г чернослива и настаивать под крышкой 5 часов. Затем всыпать сахар, ввести дрожжи и оставшийся чернослив. Хорошо размешать и держать в тепле 10–12 часов. После процедить через сложенную в несколько слоев марлю и поместить в холодильник на 2 суток.

Квас с соком киви

Ингредиенты

2 л воды, 200 мл сока киви, 150 г сахара, 100 г лимонной цедры, 100 мл лимонного сока, 30 г изюма, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Из сахара и воды сварить сироп.

Лимонную цедру и изюм обдать кипятком.

Ввести их в сироп, влить сок киви и лимона, перемешать и охладить массу до 20 °С, затем добавить дрожжи.

Настаивать сутки, после чего перенести в прохладное место.

Через 2 дня квас будет готов.

Квас из смеси фруктовых соков

Ингредиенты

10 л воды, 1 л смеси фруктовых соков, 500–700 г сахара, 20–30 г дрожжей.

Способ приготовления

В кипящую воду добавить смесь соков и всыпать сахар, после чего охладить, ввести дрожжи и размешать. Настаивать в теплом месте 12 часов, после чего разлить по бутылкам и укупорить их. Хранить квас в холодильнике.

Квас из сока мушмулы

Ингредиенты

4 л воды, 800 мл сока мушмулы, 200 г сахара, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Сок мушмулы влить в теплую кипяченую воду, ввести сахар и дрожжи. Настаивать в течение суток и охладить.

Квас из слив

Ингредиенты

4 л воды, 1 кг сливы, 300 г сахара, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

В глубокую емкость положить сливы и залить их прохладной водой, ввести дрожжи и настаивать под крышкой в теплом месте 10–12 суток. Затем размешать массу, чтобы косточки отделились от ягод, всыпать сахар. Когда он растворится, процедить жидкость и разлить по бутылкам, укупорить и выдержать 2 суток.

Квас из калины

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг солода, 1 кг ягод калины, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды тщательно промыть, соединить с солодом и влить 3 л воды. Поставить массу в теплое место на 12 часов, затем влить еще 7 л воды, всыпать дрожжи и настаивать 8—10 часов, после чего квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике (погребе).

Квас из брусники

Ингредиенты

15 л воды, 5 кг ягод брусники, 1 ½ кг сахара, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

В чистый чан высыпать хорошо промытые ягоды брусники, залить охлажденной кипяченой водой и настаивать под крышкой в течение 2 недель, периодически помешивая.

Затем напиток процедить, насыпать сахар, ввести дрожжи и убрать в теплое место на сутки. Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из голубики

Ингредиенты

10 л воды, 2 кг ягод голубики, 300 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды хорошо промыть, размять с помощью деревянного пестика, добавить холодную воду и довести до кипения.

Затем отвар охладить, процедить, положить мед и дрожжи.

Настаивать в теплом месте 12 часов, после чего разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из терна

Ингредиенты

8 л воды, 1 кг плодов терна, 250 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Терн промыть и выложить на плоскую поверхность, держать в течение суток. Затем с помощью пестика размять их, залить водой и кипятить в течение 40 минут. Полученный отвар процедить, добавить мед и дрожжи. Сквашивать 12 часов в теплом месте.

Квас из земляники

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг ягод земляники, 400 г меда, 100 г шишек хмеля.

Способ приготовления

Шишки хмеля залить 2 л горячей воды и кипятить на слабом огне 30 минут, затем охладить и процедить. Ягоды промыть, растереть с помощью деревянного пестика, залить 8 л горячей воды, добавить настой из хмеля, мед и убрать в теплое место для сквашивания на 3 суток. Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из ежевики

Ингредиенты

5 л кипяченой воды, 1 кг ягод ежевики, 200 г сахара, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды промыть, размять с помощью деревянного пестика и переложить в эмалированную емкость.

Залить их горячей водой и настаивать сутки.

Затем напиток процедить с помощью сложенной в несколько слоев марли, добавить дрожжи, сахар и оставить еще на 1 день.

Хранить его следует под крышкой в холодильнике.

Квас из крыжовника (вариант 1)

Ингредиенты

6 л воды, 1 кг ягод крыжовника, 800 г сахара, 20 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ягоды крыжовника хорошо промыть, размять деревянным пестиком, обдать кипятком и настаивать 12 часов.

Затем массу процедить, всыпать сахар, добавить дрожжи, хорошо размешать и убрать в теплое место на 12 часов.

Ввести лимонную кислоту, повторно процедить и разлить напиток по бутылкам. Через 3–4 дня квас можно пить.

Квас из крыжовника (вариант 2)

Ингредиенты

8 л воды, 1 ½ кг ягод крыжовника, 300 г меда, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды крыжовника хорошо промыть, размять деревянным пестиком, залить горячей водой и настаивать 2 суток, затем довести до кипения и процедить.

Ввести мед, дрожжи и оставить на сутки, после чего разлить по бутылкам и плотно укупорить их.

Квас из клубники

Ингредиенты

2 ½ л воды, 650 г ягод клубники, 50 г меда, 20 г сахара, 1 г лимонной кислоты, изюм.

Способ приготовления

Ягоды клубники тщательно промыть и откинуть на дуршлаг.

Пересыпать их в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения.

Затем слегка охладить, процедить, добавить мед, сахар и лимонную кислоту.

Полученную массу хорошо перемешать и разлить по бутылкам из темного стекла, в каждую положив несколько изюмин.

Бутылки плотно укупорить, зафиксировав пробки проволокой, и хранить в прохладном месте неделю.

Чтобы ускорить процесс ферментации кваса, его можно оставить на 2 суток в теплом месте, а затем поставить в холодильник.

В результате напиток будет готов уже через 4 дня.

Квас из клюквы на сухарном настое

Ингредиенты

3 л воды, 200 г ягод клюквы, 100 г сухарей из ржаного хлеба, 20 г пшеничной муки, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Сухари обдать 2,8 л кипящей воды и оставить под крышкой на 10 часов.

Дрожжи залить 200 мл теплой воды, добавить немного муки и оставить для брожения.

Ягоды клюквы перебрать, промыть и дать стечь воде. Затем растолочь их с помощью деревянного пестика и процедить.

Клюквенный сок поставить в холодильник. Как только дрожжевая закваска увеличится в 2 раза, ввести ее в сухарный настой, добавить клюквенную кашицу, всыпать сахар и убрать в теплое место для сквашивания на 12 часов.

Процедить напиток и влить клюквенный сок.

Квас из малины (вариант 1)

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг ягод малины, 200 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды хорошо промыть, измельчить с помощью деревянного пестика, добавить воду и кипятить на слабом огне в течение 30 минут.

Полученный отвар процедить, добавить мед, дрожжи и убрать для сквашивания на 10–12 часов в теплое место. Затем разлить квас по бутылкам, укупорить и держать в холодильнике (погребе).

Квас из малины (вариант 2)

Ингредиенты

3 л воды, 1 кг ягод малины, 150 г сахара, 20 г дрожжей, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды, всыпать сахар и лимонную кислоту.

Ягоды малины поместить в дуршлаг и промыть под струей воды, затем размять с помощью деревянного пестика, влить 2,8 л горячей воды и довести полученную массу до кипения.

Настаивать 3 часа, после чего процедить, влить дрожжевую закваску и держать в теплом месте 2–3 дня.

Квас смородиновый

Ингредиенты

8,2 л воды, 1 кг сухарей из ржаного хлеба, 200 г сахара, 100 г свежих листьев смородины, 50 г пшеничной муки, 40 г дрожжей.

Способ приготовления

Приготовить закваску: соединить дрожжи и муку, перемешать и влить 200 мл теплой воды.

Положить сухари в эмалированную кастрюлю, добавить измельченные листья смородины, сахар и залить 8 л горячей воды.

Размешать и настаивать 5 часов при температуре 20 °С.

Затем сусло перелить в другую емкость, влить приготовленную закваску и убрать в прохладное место на 3 дня. Сусло кипятить в течение 30 минут, снять пену и процедить.

Разлить квас по бутылкам и убрать для окончательного созревания в прохладное место на неделю.

Квас из красной смородины

Ингредиенты

3 л воды, 800 г ягод красной смородины, 400 г сахара, 25 г дрожжей, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром и растворить в 1 л теплой воды. Ягоды красной смородины хорошо промыть, измельчить с помощью деревянного пестика. Залить получившуюся кашицу 2 л горячей воды, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Настаивать 3 часа, после чего процедить, добавить дрожжевую закваску и лимонную кислоту. Держать в тепле 12 часов. Готовый напиток разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в холодильнике.

Квас из красной смородины с лепестками роз

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг ягод красной смородины, 500 г лепестков роз (свежих), 50 мл дрожжевой закваски.

Способ приготовления

Ягоды красной смородины промыть, смешать с лепестками роз, залить кипяченой водой, ввести дрожжевую закваску и настаивать в прохладном месте 2 суток. Затем напиток процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике. Квас из черной смородины

Квас из черной смородины

Ингредиенты

4,1 л воды, 1 л черносмородинового сока, 20 г дрожжей, 100 г сахара.

Способ приготовления

Дрожжи и 25 г сахара растворить в 100 мл теплой воды.

В кипящую воду (4 л) влить сок из ягод черной смородины и оставшийся сахар.

Варить 10–15 минут, после чего охладить, ввести дрожжевую закваску и убрать смесь для сквашивания в теплое место на 4 суток.

Готовый квас затем разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в холодильнике.

Квас из облепихи

Ингредиенты

10 л воды, 1 кг облепихи, 200 г меда, 30 г дрожжей.

Способ приготовления

Ягоды облепихи вымыть и выжать сок. Оставшуюся кашицу залить горячей водой и кипятить на слабом огне в течение 10–15 минут, затем охладить и процедить. Добавить мед и дрожжи, настаивать в теплом месте 8—12 часов, после чего разлить по бутылкам и плотно укупорить их.

Квас хмельной

Ингредиенты

2 ½ л хлебного кваса, 40 г шишек хмеля.

Способ приготовления

В готовый квас добавить сухие шишки хмеля и настаивать 6–8 часов.

Этот квас можно употреблять в качестве лечебного средства для укрепления волосяных луковиц при облысении.

Квас с аиром

Ингредиенты

3 л хлебного кваса, 500 мл настоя корня аира.

Способ приготовления

Соединить хлебный квас и настой корня аира.

Держать в прохладном месте 5 часов, после чего разлить по бутылкам.

Этот квас рекомендуется употреблять в качестве седативного средства при нервных расстройствах.

Квас мятный

Ингредиенты

2 л хлебного кваса, 70 г меда, 20 г сушеных листьев мяты.

Способ приготовления

В готовый квас добавить мед и листья мяты. Настаивать 10 часов, после чего разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас с чабрецом

Ингредиенты

1 л хлебного кваса, 10 г травы чабреца (сушеной).

Способ приготовления

В хлебный квас добавить траву чабреца и настаивать 10–12 часов, после чего процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Все о пиве

История пива

Современные археологи и историки пришли к выводу, что пиво является одним из древнейших напитков человечества, не считая, конечно, молока. Так что искусство его приготовления было известно жителям Древнего Египта еще в 3-м тысячелетии до н. э. Согласно одной из многочисленных легенд относительно происхождения пива, рецепт его был дарован египтянам Осирисом – богом умирающей и пробуждающейся природы.

Прямым свидетельством того, что древние египтяне владели методами обработки солода и получения на его основе напитка, являются наскальные рисунки и папирусы. Так, настенная живопись, которой примерно около 2,5 тысячи лет, обнаруженная на территории Древнего Египта, содержит точное графическое изображение технологического процесса производства темного, светлого, ячменного и солодового напитков.

До наших дней дошла древнеегипетская пословица: «Пиво есть жидкий хлеб». Подобное сравнение не случайно. В действительности все процессы приготовления хлеба и пива в стране фараонов были очень тесно связаны между собой, так как в качестве основы для пенного напитка в то время использовали сухари из зажаренного солодового хлеба.

Для бедного египтянина хлеб, пиво и лук были основными продуктами питания. В одном из древних наставлений, автором которого является Аниго, можно встретить описание ритуала встречи матери с сыном, вернувшимся домой: «Потом ты пошел в школу, после того как научился грамоте, и я каждый день ожидала тебя домой с пивом и хлебом».

Об особом значении пива для древних египтян говорит обычай помещать сосуд, заполненный до краев пивом, в гробницу умершего. Но уже в те времена люди предупреждали о негативном влиянии на здоровье человека излишнего увлечения алкогольными напитками. Например, на одной из надгробных плит оставлено такое назидание: «Не губи себя, когда сидишь в пивной, не теряй разума своего…»

В настоящее время уже достаточно сложно поверить в тот факт, что скитающиеся племена из стран Ближнего Востока умели готовить пиво задолго до того, как научились печь хлеб. Однако при очередных раскопках были обнаружены вавилонские клинописные таблицы, одна из которых содержит рецепт приготовления пенного напитка. После многочисленных попыток установления времени их создания было определено, что им более 4300 лет.

Согласно всем известной легенде ветхозаветный патриарх Ной, который спас человечество от смерти, пережидал Всемирный потоп, попивая пиво на знаменитой горе Арарат.

Известно, что инки культивировали различные сорта винограда, но нет подтверждений тому, что они делали из него вино. При этом они умели варить несколько сортов пива из початков кукурузы.

В Древнем Риме, напротив, пиво не было столь популярно и не получило дальнейшего распространения в массах. Дело в том, что его жители предпочитали употреблять молодое, еще не выдержанное и разведенное водой красное вино. При этом именно они привезли рецепты изготовления ячменного пива в Европу в начале 1-го тысячелетия. Спустя несколько столетий король Брабанта по имени Гамбринус повелел передать способ изготовления пива монастырям. Впоследствии его канонизировали как покровителя всех пивоваров.

В эпоху Средневековья в Европе начали варить пиво не только в монастырях. В XIII в. с возникновением довольно крупных поселений стали организовывать общества пивоваров, члены которых владели секретами приготовления разнообразных видов и сортов пива и свято хранили их. Этот напиток стал очень популярен, особенно в таких странах, как Англия и Франция. А, к примеру, в Германии, которую сегодня практически во всем мире считают главной «пивной» страной, этот напиток появился намного позже.

Первая пивоварня открылась в 1612 г. в Манхэттене (нынешнем Нью-Амстердаме). Спустя примерно 50–60 лет практически всем студентам Гарвардского университета попечителями было разрешено сразу после лекций пить пиво, приготовленное в стенах этого учебного заведения.

В 50-х гг. XIX столетия выходцы из Германии Миллер и Буск привезли в США рецепт приготовления лагера. А через 10 лет уже был налажен автоматический розлив и коммерческое охлаждение пива. В 1870 г. Буск предложил и осуществил постройку вагонов-ледников, в которых перевозили пиво по всей стране. Спустя 100 лет доля США в мировом производстве пива составляла 20 %.

На Руси пиво появилось в IX в. и в большей степени было распространено в Новгородских землях. Из него с добавлением меда готовили напиток «перевар», который был достаточно крепким. В период правления Ивана III завсегдатаям царских кабаков вместе с хлебным вином предлагали и пиво.

Русские крестьяне тоже могли готовить пиво, равно как и брагу, но разрешалось им это только 4 раза в год на праздники: Светлую Пасху, Масленицу, Рождество Христово и Дмитриевскую

субботу (старообрядческий). Если намечались свадьба или крестины, для них также делалось исключение. Но этим правом могли воспользоваться только трудолюбивые крестьяне и лишь в течение 3 дней. Подобные застолья в те далекие времена называли «особое пивцо». Если по их окончании пиво и брага оставались, кабацкий голова опечатывал бочонки с ними до следующего празднества.

При правлении Петра I пивоварение получило бурное развитие. Отчасти это связано с тем, что пиво использовали для армии и флота как противоцинготное средство. По приказу царя закладывали пивоварни, был объявлен набор на обучение искусству пивоварения, в котором говорилось: «… для обучения в варении голландским манером пив и ращении солоду».

И все же вопреки стараниям Петра в конце XVIII в. объем привозного пива в сравнении с произведенным в Российской империи был достаточно велик. Искушенные жители столицы предпочитали ему пенный напиток из Англии, Швеции, Германии. При этом оно стоило дорого: 15–25 копеек за 1 бутылку.

С наступлением XX в. пиво стало обычным для русского человека напитком: его подавали в любом кабаке. А в селах крестьяне имели возможность беспрепятственно варить пиво и по сложившейся традиции ставить его на стол к любому торжественному событию. Рецептура его изготовления практически не изменилась вплоть до настоящего времени. Сегодня любой человек может без особого труда сварить в домашних условиях настоящее пиво, которое существенным образом будет отличаться от того, что продается в магазинах.

Пиво с незапамятных времен прославилось не только в качестве приятного на вкус напитка. Издавна его применяют как лекарственное средство, помогающее при различных заболеваниях. Так, еще шумерские эскулапы рекомендовали пиво для избавления от болезней ротовой полости и горла, в том числе и при зубной боли. А в Средние века в Европе считали, что этот напиток помогает при заболеваниях почек. Знаменитый Парацельс назначал пиво больным, страдающим болезнями желудочно-кишечного тракта. Издавна его применяли и в косметологии.

Многие представители народной медицины также советуют применять пиво при всевозможных заболеваниях. К числу подобных можно причислить болезни кожи, органов желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы и т. д. Как и у любого лекарственного средства, у него тоже имеются противопоказания, о чем обязательно нужно посоветоваться

с лечащим врачом.

Химический состав пива

Наверное, всем известно, что пиво относится к числу натуральных алкогольных напитков, основу которых составляют компоненты, формирующиеся в процессе брожения, а также поступающие из отправного сырья растительного происхождения. Так, среди веществ, входящих в пиво, можно назвать воду, этиловый спирт, углеводы и различные азотсодержащие. Помимо главных, в его состав включаются также минорные компоненты, содержащиеся в незначительном количестве: витамины, минеральные, фенольные и ароматические соединения, а также амины, эстрогены и органические кислоты.

Углеводы составляют около 1 ½–4 % среди входящих в его состав веществ. Большая их часть – это сахара (глюкоза, фруктоза и сахароза), к числу прочих относятся пектин и полисахариды.

Пиво является высококалорийным продуктом (400–450 ккал/л), что обусловлено наличием в нем этилового спирта. Но не это является причиной излишнего веса при частом его употреблении. Провоцирующий фактор появления такого рода последствий кроется в его способности возбуждать аппетит.

Среди азотсодержащих компонентов пенного напитка нужно остановиться на аминокислотах и полипептидах. Большая их часть (около 80 %) сосредоточена в солоде, остальные 20 % формируются в результате жизнедеятельности пивных дрожжей.

Согласно научным исследованиям в пиве присутствуют такие минеральные компоненты, как фосфор, магний, калий, хлор, сера и кальций. При употреблении этого напитка в больших дозах благодаря наличию в нем воды и калия происходит стимуляция работы мочевыделительной системы, что, в конечном итоге, способствует выведению из организма хлора и натрия. Чтобы предупредить потерю необходимых для жизнедеятельности человека минеральных компонентов, врачи рекомендуют употреблять пиво, немного подсаливая его, либо с продуктами, содержащими большое количество соли (например, сушеная и вяленая рыба, соленые креветки, кальмары и т. д.).

В пиве содержатся витамины С и группы В, в частности B_1 и B_2, фолиевая и лимонная кислоты, соли органических кислот. Так, лимонная кислота известна как антиоксидант, она также способствует активному мочевыделению и препятствует формированию конкрементов в почках.

В пиве содержатся глюконовая, пировиноградная, уксусная и щавелевая кислоты, которые участвуют в метаболических процессах и стимулируют их. Присутствуют также фенольные

соединения: антоцианидины, катехины, эпикатехины, рутин, флавоиды кверцетин и кверцетрин, хлорогеновая, каффеиновая, куиновая, Р-кумариновая, феруловая, синапиковая кислоты, камферол, мирицитрин. Оказываясь в организме, они функционируют в качестве антиоксидантов и мембранстабилизаторов. Наряду с этим в ходе медицинских экспериментов было обнаружено, что фенольные соединения зачастую становятся провоцирующим фактором образования онкологических формирований органов мочевыделительной системы.

Горькие вещества, входящие в состав пива, являются представителями группы психоактивных компонентов. Они оказывают незначительное успокоительное и психоделическое действие, выполняют бактериостатическую и бактерицидную функции, способствуют стимуляции желудочного сока и улучшению деятельности органов желудочно-кишечного тракта.

Типы пива

На сегодняшний день не существует единого подхода к классификации пива. В разных странах мира, как и в России, различные его сорта делят по цвету (светлое, полутемное и темное), по способу брожения, выделяют безалкогольные и не на основе ячменя.

Далее рассмотрим классификацию, принятую в нашей стране. Согласно ей вид пива зависит от полученного путем экстракции начального сусла: светлое содержит 8–13 %, полутемное и темное – 11–23 %.

По способу обработки выделяют пастеризованное и непастеризованное пиво, существует также крепкое (высокий процент содержания алкоголя) и так называемое специальное (с использованием вкусовых и ароматических добавок).

Если говорить о сортах пива с точки зрения способа их сбраживания, то большинство из них можно будет отнести либо к лагеру, либо к элю. Так, последний является довольно распространенным типом пенного напитка. В ходе его приготовления используют дрожжи низового брожения, и при этом процесс проходит при температуре 5—15 ˚С, после чего ее снижают до 0 ˚С, чтобы напиток стал светлым и насытился углекислым газом.

Эль, наоборот, варят при высоких температурах (15–25 ˚С) с использованием дрожжей верхового брожения. Его классифицируют на 3 сорта:

1) pale ale (с большим количественным содержанием хмеля);

2) mild (не слишком крепкое с незначительным содержанием хмеля);

3) bitter, stout или barley wine (густые и отличающиеся высокой крепостью).

Далее приведены наиболее распространенные в мире виды и сорта пива.

Аббей (abbaye). Это особый пенный напиток, возникший в Бельгии. Он производится посредством ферментации сусла при очень высокой температуре, в результате чего на выходе получается крепкое и густое пиво, которое после розлива в бочки или бутылки подвергается повторному сбраживанию. В настоящее существует 3 сорта пива аббей: светлое, янтарное и темное.

Алт (alt). Родиной этого вида пива является Германия («alt» в переводе в немецкого языка означает «старый»). Его получают путем ферментации сусла под воздействии высокой температуры. Появилось оно как антипод пива пилз (pils), производимого

посредством брожения сусла под воздействием низкой температуры. Самое дорогое пиво алт производят в Дюссельдорфе.

Барлей вайн (barleywine) – английское пиво, являющееся разновидностью ячменного, вырабатываемого на основе эля. Отличается густотой и крепостью.

Биттер (bitter). Это пиво также производится в Великобритании. Оно имеет слегка горьковатый вкус. Что касается цвета, то он может быть различным: от светло-желтого до интенсивного оранжевого. В большом ассортименте этот вид пива представлен в английских пабах.

Бланш (blanche) является традиционным бельгийским пивом. Его готовят на основе пшеничной массы, в которую добавляют различные специи. Это пиво не подвергают фильтрации, в результате получается мутный напиток с довольно специфическим вкусом и кисловатым послевкусием.

Бок (bock). Производится в Германии и отличается сильной крепостью. У немцев есть выражение double bock, означающее «очень крепкий, крепче, чем пиво бок», которым характеризуют крепость какого-либо алкогольного напитка.

Ламбик (lambic) – это традиционное бельгийское пиво, для изготовления которого, кроме прочего, используют старый хмель, пшеницу и ячмень. ламбик является визитной карточкой города Брюсселя.

Гез (gueuze). Так называется пиво, которое варят по бельгийской рецептуре: смешивают старое и молодое пиво вида ламбик (lambic). Продается оно в специальных бутылях, которые по внешнему виду походят на бутылки из-под шампанского.

Крик (kriek). Это разновидность пива ламбик (lambic). Для его производства, кроме основных компонентов, применяют также ягоды черешни. На сегодняшний день особой популярностью пользуются виды крика, сваренные с добавлением ягод малины и черной смородины, а также с бананами.

Премиум (premium) является разновидностью пива лагер и характеризуется высоким качеством.

Пилз (pils) – разновидность пива, колыбелью которого является Чехия. Название его происходит от чешского города Пльзеня, где несколько веков назад было изготовлено светлое пиво посредством ферментации сусла при низкой температуре.

Портер (porter). Так принято называть пиво, которое производится в Великобритании. Его получают из темного солода путем брожения под воздействием высокой температуры. Данная разновидность темного пива отличается от других большим

содержанием спирта.

Раушбир (rauchbier) – светлое пиво, изготавливаемое в Германии посредством ферментации сусла под воздействием низкой температуры. Отличается хорошим запахом и легким дымным привкусом, получаемым благодаря тому, что входящий в его состав солод до начала варки просушивают над горящими сосновыми дровами.

Стаут (stout) – это так называемое черное пиво, которое производят путем ферментации сусла под влиянием высокой температуры. Свой интенсивный цвет оно получает благодаря тому, что солод сначала слегка поджаривают. Этот известный напиток является традиционным для ирландцев и англичан.

Траппист (trappiste). Это разновидность эля. В давние времена этот вид пива варили монахи-трапписты. На сегодняшний день производят несколько сортов этого пива, которые в большей степени популярны среди жителей Бельгии и Голландии.

Безалкогольное пиво

Об этой разновидности пива следует сказать отдельно, поскольку, как следует из его названия, оно не содержит алкоголя. Правда, это не совсем верное утверждение, так как небольшое его количество все же присутствует в нем, но обо всем по порядку.

Безалкогольное пиво по вкусу напоминает обычное, но содержание этилового спирта в нем не превышает ½ %. Первое такое пиво появилось на рынке в начале 70-х гг. прошлого столетия, толчком к чему послужило увеличение количества аварий на дорогах из-за пьяных водителей. В большей степени созданием безалкогольного пива были озадачены страны, где традиционный пенный напиток был особенно популярен среди населения. Технология его производства намного сложнее обычного, так как в процессе брожения всегда образуется этиловый спирт. А сохранение вкуса пива при отсутствии в нем алкоголя – сложный процесс, который еще и весьма затратный, поэтому данный вид пенного напитка дороже традиционного. Что касается технологической стороны изготовления такого напитка, то она базируется на снижении количества алкоголя в нем посредством сдерживания или понижения ферментации либо на ликвидации алкоголя из уже готового продукта.

Для угнетения процесса ферментации используются специальные дрожжи, не сквашивающие мальтозу в алкоголь, либо брожение фиксируется на определенном этапе посредством охлаждения. В результате этого пиво содержит достаточно большое количество сахара, а его вкус отдаленно напоминает традиционный для этого напитка.

Удаление из напитка этилового спирта может происходить также тепловыми способами: происходит его выпаривание при низких точках кипения алкоголя. Зачастую применяется вакуумная дистилляция. Существует еще мембранный метод удаления алкоголя посредством осмоса (то есть процесса движения жидкости из более концентрированного в менее насыщенный) либо диализа (очищения), когда происходит сухое выпаривание этилового спирта без использования высоких температур.

Безалкогольное пиво в силу отсутствия в нем этилового спирта примерно в 3 раза содержит меньше калорий, чем традиционное. По наблюдениям ряда исследовательских институтов, оно способствует также снижению концентрации фермента, под действием которого происходит слипание

кровяных пластинок и, как следствие, свертывание крови. При употреблении обычного пива подобный эффект не наблюдался. Правда, ученые пока не выяснили механизм этого явления, предоставив пока лишь факты.

Поскольку, как мы выяснили, в этом виде пива все же содержится небольшая доза этилового спирта, его не следует принимать беременным женщинам, а также людям, проходящим лечение от алкогольной зависимости.

Крепость пива

Если задать вопрос, какая крепость у того или иного пива, то во многих странах на него ответят по-разному, поскольку содержание алкоголя в пенном напитке определяют либо по весу, как это делают в США, либо по объему, как поступают в России и Европе.

На этикетке бутылки, о чем многие не знают, обозначается плотность сусла, из которого пиво приготовлено. А о содержании в нем алкоголя можно узнать по цифрам, стоящим возле слова «vol», например «3,5 % vol», что означает следующее: в напитке присутствует 3,5 объемных процента алкоголя.

Согласно российским стандартам, от компаний-производителей требуется соблюдение следующего условия: объемная доля спирта должна быть не ниже обозначенной на этикетке, в связи с чем этот показатель, как правило, превышен. А в уже названных нами США, наоборот, объемная доля спирта в пиве не должна превышать заявленной.

Вернемся к плотности пива, или, как ее еще именуют, скопление массовой доли сухих веществ в первичном сусле. Иными словами, в каком количестве в напитке содержатся компоненты, придающие ему вкус и определяющие некоторые его полезные свойства.

Чем больше плотность пива, тем ярче и насыщеннее получится его вкус. Ни для кого не секрет, что пенный напиток становится таковым вследствие переработки дрожжами пивного сусла, производимого из ячменя, в результате чего формируется алкоголь. Конечный процент экстракта демонстрирует, сколько в действительности в конкретной бутылке осталось той пивной «основы», которая была заложена на начальном этапе. Однако в реальности его на этикетке не ставят. Следует сказать, что подавляющее большинство современных крупных пивоваренных компаний готовят свое пиво таким образом, что в процессе сбраживания солода все содержащиеся в нем полезные вещества не переходят в этиловый спирт. Такой компонент, как плотность, пишется в процентах либо в так называемых градусах Баллинга, который представляет собой массовый процент экстракта, выраженный в граммах экстрактивных веществ, заключенных в 100 г раствора. Данную единицу измерения в XIX в. предложил чешский химик К. Н. Баллинг. Так, по его системе пиво, не содержащее алкоголь, имеет плотность до 5 %, легкое светлое – 11–13 %, светлое пиво высокой плотности составляет 20 % и более.

В Англии плотность пива вычисляется относительно плотности воды. Так, плотность очищенной воды при температуре 15 °C составляет 1,000. При вычислении этого показателя у пива десятичные опускают. Его плотность замеряют только до начала процесса сквашивания, который обычно именуют начальной стадией (OG – Original Gravity, или SG – Starting Gravity). Как правило, у различных сортов пива этот показатель колеблется в пределах от 1020 до 1160. По окончании процесса брожения замеряемая плотность называется конечной (FG – Final Gravity, или TG – Terminal Gravity).

Пиво и здоровье

Всем известно – охлажденное пиво прекрасно утоляет жажду, что объясняется высоким содержанием в нем минеральных веществ и углекислоты, которая расширяет сосуды и капилляры слизистой оболочки органов желудочно-кишечного тракта. Оно также обладает способностью избавлять организм от шлаков и солей алюминия, что ускоряет поступление питательных веществ и жидкости в кровь.

Хмелевая горечь, присутствующая в пиве, стимулирует выделение желудочного секрета, при этом обладает седативным, анестезирующим и противомикробным свойствами.

Ванны с добавлением пенного напитка нормализуют потоотделение. Для этого рекомендуется добавить в воду комнатной температуры 500 мл пива и полежать в ней 20 минут. Пребывая в бане, можно лить пиво на горячие камни. Образующийся в результате этого пар оказывает благотворное влияние на состояние кожи, делая ее более гладкой и упругой, а также на организм в целом.

Всевозможные косметические маски с добавлением пенного напитка могут помочь в борьбе с морщинами, к примеру, если приготовить их на основе куриного желтка. Чтобы грудь сохраняла молодость и дольше оставалась упругой, рекомендуется делать пивные примочки и компрессы. Косметические маски на основе пива хорошо воздействуют на кожу, склонную к жирности. Они снижают образование кожного сала и препятствуют закупорке пор.

Существует немало рецептов народной медицины с применением пива для лечения острых респираторных заболеваний. К примеру, в 200 мл слегка нагретого пива добавить 25 г меда, размешать и выпить. Это поможет снять симптомы надвигающейся простуды. Известны также и другие, не менее действенные рецепты, основанные на использовании горячего либо немного подогретого пива с добавлением яйца или различных пряностей.

Существуют также шампуни на основе пива, делающие волосы блестящими и пышными. А если, к примеру, регулярно наносить пиво на корни волос и держать маску 30 минут, можно тем самым предупредить алопецию (облысение).

Систематическое ополаскивание волос с добавлением пива после мытья шампунем поможет за короткое время избавиться от перхоти.

Существует известный и научно доказанный факт, что

всемирно известное чешское Пльзеньское пиво обладает лечебными свойствами. Медики свидетельствуют, что его употребление способствует растворению камней в почках. Надо отметить, что среди жителей Чехии не так часто встречаются патологии этого органа. Секрет, возможно, кроется в особом сорте ячменя, из которого традиционно готовят солод для этого пива, либо в мягкой пльзеньской воде. Ее берут из нескольких артезианских скважин с глубины 90 м.

Пиво ускоряет процессы метаболизма в организме, способствует омоложению клеток. Так, замечено, что люди, систематически пьющие этот напиток (естественно, в умеренных количествах), стареют существенно медленнее тех, вообще не употребляет его. По многочисленным свидетельствам чешских и немецких врачей, ежедневное употребление 1 кружки пива (500 мл) снижает риск сердечнососудистых патологий, позитивно влияет на состояние почек, предупреждая формирование камней, и увеличивает защитные силы организма.

Американские ученые также пришли к заключению, что у тех, кто пьет каждый день от 1 до 2 кружек пива (настоящего, живого) уменьшается риск инфаркта примерно на 50 %.

В научных тестах по установлению продолжительности жизни конкретного человека приводится следующая формула: необходимо приплюсовать к числу лет жизни 3 года для тех, кто употребляет некоторое количество алкоголя, и вычесть такое же их количество у того, кто не пьет вообще никакие спиртные напитки. Данный факт доказывают и российские ученые и врачи. Здесь можно обратиться к историческим свидетельствам. Так, в 1455 г. к юго-западу от Мюнхена был построен бенедектинский монастырь Андекс. Хроники монастыря и по сей день хранят доказательства о поистине волшебных случаях исцеления паломников после посещения ими этого места. Так, согласно статистике с 1624 по 1657 г. были излечены от паралича 355 человек, 188 страдающих от эпилепсии, 237 слабослышащих обрели слух, у 860 слабовидящих нормализовалось зрение. Возникает вполне закономерный вопрос: каким же волшебным лекарством излечивали этих больных монахи? Ответ прост и необычен: пивом местного производства! Этот напиток здесь называют «благородный ячменный сок», представленный шестью сортами.

Употребление незначительного количества пива в период выздоровления после тяжелых заболеваний желудочно-кишечного тракта помогает за достаточно короткое время восстановить его микрофлору.

Пивные дрожжи рекомендуется принимать внутрь при таких

заболеваниях, как фурункулез, сахарный диабет, при возникающих на коже акне, угрях, воспалительных образованиях и т. д.

Калорийность традиционного пива ниже этого показателя у таких напитков, как пепси-кола, молоко (особенно 3,5–4 %-ной жирности), яблочный, апельсиновый или персиковый соки, в которых находится немалое количество сахара.

Если взять, к примеру, рецептуру и технологию приготовления ячменного напитка, то мы не увидим ничего вредного: солод, вода, хмель и дрожжи. Солод, который, собственно, является проросшим ячменем, содержит большое количество углеводов, белков, ферментов, а также минеральных солей. В результате термической обработки большинство из них переходят в конечный продукт.

Пивные атрибуты

Кружки, стаканы и подставки

Параллельно с историей пива существовали и развивались атрибуты этого пенного напитка. Так, слово stein, которым в каталогах именуют почти все разновидности пивных кружек, происходит от немецкого, означающего «пивной бокал, кувшин». Но существует одна тонкость, отличающая stein от классической и традиционной для почитателей пива кружки: ее обязательным элементом является крышка. За этим, на первый взгляд несущественным фактом кроется множество интриг и занимательных исторических ситуаций.

Известно, что в ходе истории в Европе несколько раз бушевала эпидемия чумы, уносившая жизни миллионов человек. Одна из таких пришлась на период с 1340 по 1380 г. Но на этом несчастья жителей Старого Света не заканчивались. В конце XV столетия громадное количество мух наводнили материк, распространяя дизентерию и ряд других, не менее опасных инфекций. В связи с этими событиями органы городского управления городов Германии опубликовали указы, призывающие жителей соблюдать правила личной гигиены, среди которых было рекомендовано пользоваться крышками как для пивных кружек, так и для другой посуды. Вполне вероятно, что первые stein возникли именно в этот исторический период. Со временем кружки из дерева либо ноздреватой глины, поглощающие в себя жидкость и затем источающие неприятный запах, были заменены. Толчком к этому послужил то факт, что стали строить печи для обжига, из которых выходила негубчатая глина, отвечающая санитарным требованиям. Изделия из нее были очень крепкие, но при этом легкие. Благодаря ее «воздушной» структуре рисунок ложился на поверхность более качественно и выглядел более естественно. В те времена уже умели готовить синюю, багровую, темно-коричневую и золотистую глазурь. Медленно, но верно изготовление кружек stein перешло границы Германии. Бутыли и кружки для пива начали делать для других европейских государств.

К концу XVII столетия в Европе развился так называемый региональный стиль, позволявший установить местность, где было изготовлено то или иное изделие. Так, в Скандинавии традиционно стали делать stein из дерева, в том числе и крышки на деревянных скобах. Какое-то время основным отличительным

признаком была форма пивных кружек. Например, в Австрии и Богемии они имели широкие и достаточно громоздкие очертания, а в Англии и северных районах Германии они были более изящными.

Несмотря на то что с течением времени отпала необходимость в крышках для пивных кружек, гильдия оловянщиков, тем не менее, делала все возможное, чтобы регламентирующий их использование закон не прекращал своего действия. Таким образом, когда в XIX столетии крышки все же вышли из моды и были вовсе упразднены, они уже успели стать традицией.

Разительные перемены в судьбе пивной кружки в XX в. связаны с разрушением пивоварен в мужских монастырях, в которых традиционно варили этот напиток. Вскоре на смену им пришли небольшие цеха, которые необычайно гордились прозрачностью своего пива. Чтобы металлические кружки не скрывали этой «красоты», их владельцы стали заказывать посуду из стекла. Именно так и возникли бокалы с нанесенной на них гравировкой либо эмалью, а традиционные кружки stein стали историей и со временем перешли в разряд предметов для коллекционирования.

В современное время пивные кружки медленно, но верно вытесняются высокими и низкими стаканами для пива из стекла. Для определенного сорта, а в большей степени для каждой марки пива делаются индивидуальные стаканы. Но почти все они делаются из стекла высокого качества. Номинальным объемом стакана являются значения 0,33 л или ½ л. Однако существуют стаканы и по 0,25 л.

Так, например, для сортов бельгийского ламбика отлично подойдут высокие, но узкие стаканы, как для шампанского. Что отчасти объяснено дальним родством этих напитков. Для элей используют глубокие бокалы, по внешнему виду напоминающие бутон распускающегося тюльпана. Есть свои правила и при наливании пива в бокалы. К примеру, бармен из Бельгии должен быть высочайшим профессионалом своего дела, поскольку для каждого сорта пива, производимого традиционно в этой стране, имеется особенный бокал или стакан. У специалистов существует даже особенный термин – «бельгийская культура подачи пива». Кульминацией бельгийской фантазии в сфере посуды для пива можно считать бокалы со сферической нижней частью, которым прилагаются подставки из дерева. В них разливают пиво «Pauwel Kwak» древнейшей фамильной пивоварни «Bosteels». Поскольку в Бельгии развита культура употребления пива, то и наливается в кружки оно тоже по-особенному. Чтобы клиент мог оценить

внешний вид того или иного сорта этого напитка, необходимо продемонстрировать его пышную и крепкую пенную шапку, поскольку это является показателем совершенного качества. Ее нельзя получить обыкновенным наклоном стакана и постепенным наливанием жидкости. Когда бокал наполнен на 2/3, необходимо пиво наливать тонкой струйкой. Далее заполнить стакан до тех пор, пока пена не перельется через его края шапкой, при этом следует оставить небольшое количество пива в бутылке. Затем длинным ножом с ровным лезвием отсечь возвышающуюся над бокалом пену, чтобы она стала ровной. Поверх нее следует тонкой струйкой вылить пиво, оставшееся на дне бутылки. Это снова поднимет пену, однако теперь она будет правильной формы.

Очень необычным и не столь популярным является ячменное пиво, которое отличается высокой степенью крепости. Дело в том, что спирта в нем 8–12 % об., как у вина, а плотность сусла составляет 21–29 %, что больше, нежели у нежного эля. Ячменное пиво обладает запахом фруктов и карамели, а также богатым солодовым привкусом, при этом натуральный сладкий вкус достаточно гармонично сочетается с горечью хмеля. Классический его цвет – темный медно-золотистый. Ячменное пиво разливают по бутылкам нестандартной формы, а подают зачастую в бокалах для вина либо для бренди. Такой напиток хорошо хранится и со временем приобретает лучшие свойства.

Традиционное пиво готовят из ячменного солода. Но в некоторых европейских странах, в том числе и в России, варят пшеничное (wheat beer). Оно представляет собой напиток, в котором практически до 40 % ячменя заменено пшеницей. Это в основном не очищенное светлое пиво с ненавязчивой кислинкой во вкусе и характерным ароматом. Его лучше всего употреблять в летний период, так как оно прекрасно утоляет жажду и освежает. Подают его в высоких стеклянных стаканах с узким верхом.

Для английских стаутов предназначены различные стаканы, отличающиеся между собой не только внешним видом, но и объемом. Стаут пьют как из прямых, расширяющихся кверху стаканов, так и из специальных округленной формы, удобной для держания.

А вот лагеры, имеющие незначительное количество спирта, следует пить из удлиненных бокалов тонкого стекла.

Совершенно естественно, что право выбора, из чего пить любимый напиток, принадлежит только вам. Но если вы считаете себя истинным любителем пива, необходимо иметь стаканы нескольких видов для него. Это позволит в полной мере

ощутить вкус пенного напитка разных сортов.

Теперь рассмотрим другой предмет пивной атрибутики – подставки под стаканы с этим напитком. Они называются «бирдекель» (в переводе с немецкого означает «пивная крышка») и предназначены для защиты покрытия стола от нечаянно вылившейся пены или самого пива, а также конденсата на кружке или стакане.

История их появления связана с уже описанными нами кружками с крышкой. Поскольку их традиционно изготавливали из олова или серебра, то пользоваться ими могли себе позволить лишь обеспеченные граждане. Другой категории посетителей пивных заведений подавали кружки без крышек. Чтобы в них не падали листья или насекомые, к ним прилагались коврики из фетра. А поскольку они были не очень удобны из-за жесткости материала, то их клали не на кружку, а под нее. Бирдекели были многоразового использования, пока в 1893 г. Р. Шпут не запатентовал технологию изготовления одноразовой подставки из формованного волокна (бумажной массы). Диаметр их составлял 107 мм (соответствовал диаметру традиционной немецкой кружки и, кстати, сохранился до наших дней), а толщина 5 мм. Эти бирдекели довольно быстро завоевали популярность, сменив фетровые.

В наше время бирдекели, помимо защитной функции, выполняют еще и другие. Их используют в рекламных целях пивоваренные компании, а посетители баров используют их в качестве развлечения. Так, существует игра frisbee, по правилам которой необходимо по очереди выставить стопку бирдекелей на край стола так, чтобы она чуть выступала, и затем ударить по ней рукой снизу. Цель – поймать в воздухе все подставки той же рукой, стараясь не ронять их. Выигрывает тот, кто поймал больше всех.

Из истории пивных бутылок

В качестве первой пивной тары использовали бутылки из каменного литья, которые называли «штайнцойга». Они являются прямыми аналогами современных кружек и были объемом 1 л, как баварские «масс». Промышленный их выпуск штроко был поставлен в Вестервальде, что располагается на периферии Германии. В XVIII столетии в этом городе сошло на нет производство классических stein, на смену которому пришла мода на всем известную минеральную воду из Вестервальда – сельтерскую, для которой делали особенную тару. Это были обычные по форме бутылки, но они отличались невероятной прочностью.

Бутылки с сельтерской водой можно было встретить в любом европейском городе, настолько она была популярна. В наше время существует немало коллекций бутылок из-под нее.

В такие вот бутылки и начали разливать пиво. На них наносили штемпели посредством дообжиговой сухой штамповки либо краской фиолетового цвета (ставилось слово «Malhorn»). Надо сказать, что такая краска была показателем штайнцойга, и обычно на эти бутылки ставили только наименование пивоварни.

Практически одновременно с этим стали появляться стеклянные бутылки, при изготовлении которых в расширяющейся части горлышка ставили небольшую круглую печать Glasmarke с названием пивоварни и указанием массы бутылки. А подробные сведения о ее содержимом и рекламный текст размещались на этикетке. Сейчас на ее месте приклеивают обертку в виде колье. Однако первыми обладателями бутылок, то есть теми, чьи наименования наносились в качестве печати, были не заводы по производству пива, а его поставщики, торговцы и в очень редких случаях – постоялые дворы. Но до 1871 г., т. е. до формирования германского Рейха в Берлине, в основном доминировали бутылки, объем которых составлял 1 кварту (1,145025 л). Их делали на небольших мануфактурах неподалеку от Берлина, где располагалось большое количество лесов, прудиков или лесных домиков мастеров, занимающихся выдуванием стекла. Как правило, бутылки имели изумрудный либо оливковый цвет, в то время как коричневые выпускались крайне редко. Практически на всех берлинских бутылках, на «плече», были представлены в качестве штемпеля имя производителя, объем и в некоторых случаях дата розлива.

Пробки для пивных бутылок изначально делали из металлической мягкой проволоки, а на смену им пришли

веревочные или бечевочные со стопорным устройством.

С 1810 г. вместе с новейшим видом пива из Англии в Германию стали завозить оригинальные бутылки для портера. После того как они были запатентованы, их начали запускать серийно в сплоченных из трех сегментов формах. Такие бутылки стали тонкостенными, а на «плече» у них можно было прочитать: «Patent». Маленькие емкости приобрели популярность и начали использоваться главным образом для черного пива верховой ферментации. А так называемый Berliner Butterbier (в настоящее время является незаслуженно забытым сортом пива верхового сквашивания, очень темный и имеющий интенсивный запах хмеля, его впервые приготовила пивоварня «Daniel Josty») и пиво низового брожения, которое называли не иначе как баварским, наоборот, все время подавалось в высоких и узких бутылках.

Приблизительно с конца 1860-х гг. в Берлине можно было видеть бесцветные и наполовину прозрачные бутылки с мягким переходом от горлышка к «плечу». Многие заводы по приготовлению пива низовой ферментации первоначально отдавали предпочтение именно этим бутылкам, усиливая тем самым прозрачность и колер напитка, однако впоследствии из-за чувствительности к свету самого напитка стали отдавать предпочтение темному стеклу. С этого момента и возник вид бутылок, используемых для лагера. Они представляли собой тары из темного материала с хорошо выраженным «плечом», высоким и почти фигурным горлышком.

В 1875 г. в Берлине появилось в продаже специальное приспособление, с помощью которого можно было вскрыть и закрыть бутылку. Такая крышка практически сразу оттеснила старые стопорные пробки из пробкового дерева.

К концу XIX столетия понемногу стали входить в моду бутылки из зеленого стекла. И если, к примеру, для лагера вполне традиционным уже стал объем бутылки 0,4 л, то для других сортов пива использовали объем тары от 0,6 до 1 л.

В это же время как дань моде на бутылки стали наклеивать и накладывать в виде гравировки товарные знаки и всевозможные сюжеты. В 1885 г. в США придумали новейшую форму пробки, которую стали использовать на всех пивоварнях Германии спустя год после появления крон-пробки, известной и в настоящее время, однако с иным числом зубчиков.

Приблизительно в это же время были изобретены пробки, выпускаемые по другим патентам: Hebelverschluss (от слова Hebel – «рычаг») и Innenschraubstoppen (от слова Innenschraubstoppen – «пробка, завертывающаяся изнутри»). Тем не менее в Берлине на протяжении многих лет преобладала пробка Bugelverschlu (от

слова Bugel – «скоба»), до тех пор, пока ее не вытеснила уже упоминаемая нами крон-пробка.

В 1906 г. берлинская пивоварня «Endelhardt» стала инициатором использования стандартизированных бутылок (по 0,33 л) с типичным металлическим кольцом на горлышке. У таких емкостей была фиксированная закладная стоимость в 10 пфеннигов. Они были трех форм и цветов: темно-коричневые для лагера, малахитовые для солодового пива и зеленые для портера.

Стандартизация емкостей для «Berliner Weisse» произошла много позже. В 1924 г. по протекции Союза фабрикантов минеральной воды внедрили единственную форму бутылок. С этого времени в продажу вошли одинаковые бутылки, так называемые Signet (от Signet – «печатка»), из плотно спрессованного стекла. Однако их использовали в 30-е гг. XX в. и для пива верхового сквашивания.

Производства бутылок постепенно достигло промышленных масштабов: возникли линии для объемного выдувания бутылок, и ручное изготовление их практически прекратилось.

Превосходно оборудованные немецкие пивоварни низовой ферментации (лагер) начали реорганизовываться в акционерные общества после 1870 г. Первоначально пиво по бутылкам распределяли поставщики, приобретающие напиток в бочках, а впоследствии сами пивоварни стали разливать его и наладили бутылочное производство.

Пиво верхового сквашивания (эль) изначально переливали в бутылки, где он достигал нужной кондиции и дозревал. В связи с этим первые надписи «Eigennutzung der Flaschen» (применение бутылок для личных нужд), возникшие на границе XIX и XX столетий, говорили о принадлежности бутылки не пивоварне, а поставщику пива и его продавцу, но не пивоварне.

Во Франконии существовали (как и в настоящее время) коммунальные пивоварни, относящиеся к маленькому, автономно управляемому, густонаселенному поселку либо городку. Пиво на подобных пивоварнях готовили для конкретного клиента, под его вкус и в значительном количестве, а покупатель приобретал его еще «зеленым». Дома оно дозревало, и его употребляли как домашний будничный напиток. Его традиционно разливали в бутылки вместимостью 1 л.

В те времена бутылки не воспринимали как нечто особенное и расценивали в качестве обычного упаковочного материала. лишь со временем они стали предметом коллекционирования. Их оценивали по следующим критериям:

1. Технология производства.

2. Форма бутылки.
3. Тип пробки.
4. Вид горлышка и отверстия под него.
5. Знаки и эмблемы, указывающие на производителя напитка.
6. Дно и обозначения изготовителя.
7. Отличительные надписи.
8. Этикетка.
9. Масса бутылки.
10. Окраска бутылки.

В пивной терминологии существуют названия для бутылок определенного объема:

1 ½ л – magnum;
3 л – jeroboam;
4 ½ л – rehoboam;
6 л – methuselah;
9 л – salmanazar;
12 л – balthazar;
15 л – nebuchadnezzar.

Не только бутылка или пробка являются предметом собирания. Нередко среди коллекционеров встречаются и те, кто увлекаются этикетками от них.

Этикетка представляет собой основной источник информации о содержимом бутылки, но об этом мы уже говорили выше.

Технология производства пива

Сырье

Для приготовления пива требуются натуральный ячмень, хмель, дистиллированная вода и дрожжи. Согласно технологии пивоварения ячмень проходит предварительную переработку, в результате которой из него получают солод. В этом представителе зерновых культур содержится большое количество крахмала, который в процессе изготовления пивного сусла модифицируется в сквашиваемый экстракт. Среди многообразия сортов ячменя для пивоварения наиболее пригодны так называемые двурядные яровые зерна.

К ячменному сырью предъявляются строгие требования, оно должно отвечать различного рода показателям:

1) высокая способность к впитыванию жидкости и низкая чувствительность воды;

2) небольшое количество белка в его составе;

3) достаточно высокая способность к прорастанию;

4) способность к возникновению белковых катализаторов;

5) высокая растворимость;

6) значительный конечный выход экстракта в процессе выращивании солода.

Пивоваренный солод представляет собой пророщенное зерно ячменя в соответствии со специальной технологией. В этом процессе большую роль играет накопление в ячменном зерне ферментов и их влияние на разнообразные группы веществ, находящихся в нем. Немаловажное значение среди них имеют так называемые амилолитические ферменты, под действием которых крахмал зерна подвергается гидролизу, становясь в конечном итоге сквашенным сахаром.

К важным процессам, возникающим при проращивании ячменя, относятся расщепление крахмала и белковых компонентов. Изменение порядка просушивания свежего пророщенного солода позволяет получить разнообразные сорта солода – светлый, темный, полутемный, карамельный, янтарный и т. д. Запах, цвет, закаленность и пенистость пива по большей части зависят именно от качества применяемого солода. А летучие масла хмеля делают этот напиток ароматным и приятным на вкус. Содержащиеся в нем вещества осветляют пиво и обеспечивают его сохранность. При отборе хмеля следят, чтобы он был зрелым: шишки блестящие, светло-красного или

зеленовато-желтого цвета. Недозрелые и перезрелые для пива не годятся. Обязательно наличие лупулина – желтой пыли, находящейся между листками или чешуйками шишек. Именно в ней содержится сила хмеля.

Дрожжи для пивоварения образуются при брожении пивного сусла. Они бывают низовые (осадочные) и верховые, отличаясь температурой брожения. Хорошие дрожжи обладают приятным свежим запахом и имеют желтовато-белый цвет.

При введении дрожжей исходят из следующих данных: на 100 весовых частей сахара 10–12 весовых частей свежих густых дрожжей (или 2–3 части сухих).

При этом каждые 100 кг спирта дают 11 кг сухих или 50–60 кг водянистых дрожжей.

Они быстро портятся на открытом воздухе, поэтому их хранят в плотно укупоренной емкости и помещают в прохладное место.

Для приготовления пива используют чистую воду, без каких-либо вредных примесей, лучше дистиллированную либо ключевую.

Технологические процессы пивоварения

Осаждение

Продолжительность всей традиционной технологической цепочки приготовления пива составляет в среднем от 60 до 100 дней. Она включает в себя следующие звенья:

- получение солода из ячменя;
- производство сусла;
- ферментация сусла;
- выдержка (так называемое дображивание) пива;
- обработка и распределение пива по тарам.

Как получают солод? В искусстве варения пива данный компонент функционирует не только как активное вещество, но и как совокупность органических (то есть сахаров, хорошо растворимых в воде) и минеральных веществ, которые способствуют выработке пивного сусла, необходимого для процесса сквашивания. Так, чем больше в нем сахаров, тем быстрее будет происходить ферментация и тем больше образуется спирта.

Ячмень, применяемый для получения солода, в специально предназначенных для этой цели кадках заливают водой, температура которой составляет 12–17 °С. По мере увеличения уровня влажности в зернах происходит стимуляция клеточных веществ и активизируются биохимические процессы. Все это

ускоряет процессы дыхания и разложения полисахаридов до элементарных сахаров. Для получения светлого солода влажность ячменя фиксирует на уровне 42–45 %, для темного – 45–47 %.

Чтобы прорастить вымоченное семя, его перекладывают в солодовни – специально предназначенные для этого емкости. Процесс выращивания солода осуществляют при температуре 15–19 °С и при этом обеспечивают хорошую вентиляцию воздуха на протяжении 6–8 суток. При этом ткань в зерне, в которой и скапливаются все питательные вещества, нужные для роста зародыша, к концу образования солода становится мягкой, и ее без труда можно перетереть посредством разложения (то есть гидролиза) крахмала амилазами, а гемицеллюлоз – цитазой (совокупностью питательных веществ). В проращиваемом зерне концентрируются растворимые сахара (мальтоза, глюкоза, фруктоза) и остальные, сообщающие солоду сладковатый привкус. Во время разложения фитина веществом фитазой формируются инозит и кальций-магниевая соль фосфорной кислоты. Наличие инозита в сусле возбуждает жизнедеятельность дрожжей, а фосфорная кислота обуславливает кислотность солода и сусла. Благодаря стимуляции протеолитических процессов сложные группы азотистых соединений разлагаются с формированием растворимых белков, пептонов, аминокислот и аммиака.

В период проращивания семени параллельно с гидролизом проходят и процессы объединения физиологически активных соединений. Так, в ячмене скапливаются витамины группы В, в частности рибофлавин (до 210 мг на 100 г сухого вещества), токоферол и аскорбиновая кислота. Впоследствии во время химического взаимодействия продуктов распада с активными соединениями образуются новые вещества, которые присущи взошедшему и высушенному семени и обеспечивающие соответственные ему запах и вкус. В связи с этим из несозревшего солода, как ни старайся, невозможности сварить настоящее пиво.

Для того чтобы сохранить полезные свойства солода и обеспечить его сохраняемость, необходимо подвергнуть его сушке при всевозможных температурных режимах до того момента, пока конечная влажность не будет составлять 2–3 ½ %. Многообразные значения температур и длительность просушивания позволяют получить солод с различными показателями качества и технологическими признаками. Собственно, от самого качества исходного солода и будут зависеть сорт и вид изготовленного пива (светлое, полутемное и темное).

Для формирования российских сортов пива вырабатывают солод следующих видов: светлый, темный, карамельный и

жженый. Рассмотрим каждый из них более подробно.

Светлый солод получают путем тщательного просушивания проросшего ячменя на протяжении 16 часов при медленном увеличении значений температуры: с 25 до 80 °С. В зависимости от того, какое качество хочет в итоге получить производитель, солод классифицируется на следующие виды: высокого качества, первый и второй. На окончательном этапе он обладает светлой окраской, слегка сладким вкусом, запахом солода, рыхлым крахмалистым эндоспермом (то есть тканью, в которой накапливаются все питательные вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности зародыша семени) и высокой усахаривающей способностью. Его применяют, кстати сказать, для большинства типов пива.

Чтобы, к примеру, добиться темного цвета солода, взошедшее зерно высушивают на протяжении 24–48 часов при значительной температуре, составляющей 105 °С в конце процесса. Следует отметить, что темный солод, в отличие от светлого, не классифицируют на разновидности. Кроме коричневато-желтоватого цвета темный солод дифференцируется от светлого достаточно хрупкой структурой эндосперма и низкой усахаривающей способностью. Применяют его в основном для приготовления темных сортов пива.

Что касается карамельного солода, то его, в зависимости от качества, распределяют на две группы: первую и вторую. По цвету он может быть как светло-желтым, так и слегка буроватым с блестящим отливом. Для его изготовления применяют высушенный либо несозревший солод с большой концентрацией сахаров. Затем его обжаривают при температуре 120–170 °С, при которой происходит так называемая карамелизация сахаров, а также наблюдаются процессы Майяра, когда продукт меняет вкус, запах и цвет. В итоге зерно на срезе представляет собой слипшуюся массу коричневого цвета. При получении данной разновидности солода важно не допустить его обугливания.

Жженый солод представляет собой темно-коричневое семя без вкраплений черного цвета. Его производят из незрелого солода посредством предварительного увлажнения и дальнейшего обжаривания при температуре 210–260 °С, в результате чего вырабатываются определенный вкус и аромат, напоминающие кофейный, при этом отсутствует привкус горечи.

В процессе просушивания и обжаривания солода проходят стремительные химические процессы с формированием характерных ароматических и красящих компонентов. Скопившиеся вследствие распада веществ пентозы трансформируются в фурфурол и остальные альдегиды и

ароматические вещества, определяющие аромат солода (очень напоминает запах ржаной корочки). Проявленные (или окрашенные) вещества солода являются продуктами гидролиза сахаров вследствие карамелизации и образования меланоидинов, ускоряющихся при температурах более 80 °С. Меланоидины, которые имеют поверхностно-активные свойства, становятся прекрасными «конструкторами» пены, благодаря чему темные сорта пива отличаются обильной пеной.

Солод после просушивания очищают от лишних ростков, поскольку они сообщают ему влагопоглотительную способность и горький привкус из-за наличия алкалоида горденина.

Другой причиной является и то, что в них концентрируются аминокислоты, которые, оказываясь в сусле, при ферментации становятся источником формирования сивушных масел. Солод считается полностью приготовленным и готовым к применению лишь после 3—5-недельного «отдыха» (то есть дозревания) на специальных складах.

Приготовленный солод очищают, высвобождая от мельчайших ростков и загрязнений, продевают сквозь магнитные аппараты и затем отправляют на солодовые дробилки. От уровня его измельчения зависят скорость усахаривания крахмала, степень выделения экстрактов из сусла и длительность очищения.

Варка

Процесс приготовления сусла является важным этапом. Хорошо измельченный солод, а также (если в этом есть необходимость) не подвергнутые соложению материалы перемешивают с горячей водой в пропорции 1: 4. Готовую массу неспешно размешивают в процессе постепенного нагревания до температуры 50–52 °С в течение 10–30 минут. В результате этого 15–20 % растворимых компонентов солода переходят прямо в раствор без предварительной сбраживающей обработки. Вместе с тем возникает бродильный распад нерастворимых в воде азотистых соединений и фитина. Впоследствии эту массу помещают в квасильные кадки, где под влиянием компонентов солода происходят дальнейшее разложение и метаморфоза нерастворимых в воде веществ сырья в водорастворимые, вырабатывающие вытяжку будущего сусла. Для обеспечения наилучшего перехода веществ в раствор кадку постепенно нагревают до 70–72 °С при непрерывном помешивании ее содержимого. Данный метод называется настойным, так как при медленном огне наблюдается настаивание смеси.

При другом, порошковом, методе треть затора отправляют в кипятильный чан, где держат в течение 15–30 минут, после чего

соединяют и смешивают с конечной частью затора. Повторяя подобную процедуру несколько раз, постепенно повышают температуру всего затора до необходимых цифр. При этом продолжительность общего процесса производства затора составляет 3–3 ½ часа. Доведение солода до порошкообразного состояния нужно для последующего бродильного разложения крахмала. Вместе с полноценным усахариванием крахмала до образования глюкозы в заторе заканчивается полное расщепление белков, продукты которого имеют большое значение в определении значений качества продукции (что осуществляется анализом восприятия органами чувств) и константности пива при хранении.

Очищение

Усахаренный затор отправляют на очищение, чтобы отделить жидкую часть сусла от твердой стадии. При этом очищаемый слой формирует непосредственно твердая степень затора – так называемая пивная дробина (негидролизуемые вещества, оболочки клетки, слепленные при нагревании белки), дающая осадок на сетках фильтрационных кадок и фильтр-прессов, используемых для очищения пивного сусла.

Дифференцировать пивную дробину можно также и посредством автономно разгружающихся центрифуг.

Тщательно очищенное сусло и полученные после фильтрации дробины воды перемещают в котел, где варится сусло. Там его подвергают кипячению с хмелем, в результате чего он уваривается до необходимого объема и степени стерилизации. При увеличенной температуре у веществ снижается активность, а некоторые растворимые белки подвергаются слипанию (коагуляции), в то время как горькие и ароматические ферменты хмеля полностью растворяются в сусле. При этом большие хлопья слепленного белка, образуя осадок, захватывают крупицы мути и тем самым делают сусло светлым.

Хмелевая А-кислота (или гумулон), которая во время кипячения трансформируется в изогумулон, хорошо растворимый в воде, можно назвать главной причиной появления типичной горечи, присущей пиву. Норма затраты хмеля (это зависит от принадлежности к сорту и способа его приготовления) составляет от 22 до 45 г/л.

Сцеживание пива

Сусло, соединенное с хмелем и доведенное до необходимой плотности, проводят сквозь специальный аппарат, называемый хмелецедильником, и охлаждают до температуры 4–6 °С. Затем

его высвобождают от слипшихся белков посредством аппаратов для сепарации. В ходе этих процедур сусло до конца осветляется и обогащается кислородом, что жизненно важно для роста дрожжей. Ферментация сусла совершается в открытых либо закупоренных посудинах, изготовленных из дерева или металла, в которых есть сектора для дрожжей низового сквашивания и верхового брожения.

Для особенных сортов, например, портера в конце ферментации добавляют несильно бродящие дрожжи рода бреттаномицетов, которые обеспечивают особый характерный запах.

На поверхности сусла спустя 15–20 часов после ввода дрожжей возникает полоса пены белого цвета (так называемая стадия забела), а после вся она покрывается пеной с мелкими ячейками и постепенно увеличивающимися кольцами. Достигнув максимального размера, колечки убывают, пена становится плотной и делается кофейного цвета. Осевшую пену (или деку) по причине горького вкуса непременно снимают с верхнего слоя сусла. В конце сквашивания низовые дрожжи создают осадок. Жидкость, ставшая светлой, является несозревшим, зеленым, пивом. В нем, вследствие брожения этилового спирта и углекислого газа, сохраняется целый ряд дополнительных продуктов, принимающих участие в образовании вкуса и запаха ячменного напитка. Процесс основной ферментации заканчивается, как правило, за 7–9 суток. К этому времени в пиве сохраняются не сквашенными еще около 1 ½ % сахаров.

Заквашивание и брожение

Выдержка, или процесс дображивания пива, содействует итоговому образованию потребительских качеств пива. Для этого незрелый напиток переливают в вакуумные закупоренные металлические танки, внутренний слой которых покрыт особым пищевым лаком.

В зависимости от того, к какому сорту принадлежит пиво, его выдерживают при температуре от 0 до 3 °С в течение 11—100 суток. Вследствие доферментирования конечного сахара немного увеличивается крепость пива, возникает добавочное обогащение его углекислотой и достигается осветление. Взаимодействие всевозможных основных и дополнительных продуктов первичного и вторичного процессов сквашивания провоцирует возникновение новых ферментов, определяющих специфические вкус и запах уже созревшего пива, а также его сортовые особенности.

Фильтрация пива

Фильтрация пива применяется в условиях промышленного его производства с целью повышения сроков хранения готовой продукции. Пиво очищают от остаточных компонентов дрожжевых и бактериальных клеток, взвешенных крупиц, всевозможных примесей, которые являются причиной появления мути в напитке. При этом применяются намывные кизельгуровые фильтры, а также фильтры-прессы, аппараты для сепарации, очищающие элементы секторного типа (или сменные картриджи).

Пиво, которое не подвергалось очистке, способно храниться не более 2–3 суток, а после фильтрации – до 1 месяца. Если подвергнуть его дополнительной очистке вплоть до стерильного состояния на мембранных фильтрующих элементах секторного типа, то срок хранения увеличивается до 1–3 месяцев.

Так называемая гнотобиологическая фильтрация (то есть стерильная) осуществляется посредством обеззараженного фильтр-картона, который изолирует взвешенные частички и обеспечивает стерильность пенного напитка.

Следует отметить, что, несмотря на различные маневры, фильтрация вместе с дрожжами все же удаляет максимум полезных минеральных веществ и элементов из пива. Исходя из этого, вкус пива становится не таким ярким, оно превращается в пустую, ничего не содержащую жидкость. Именно по этой причине нефильтрованное пиво вкуснее и «живее» своего фильтрованного собрата. Конечно, после всех степеней очистки напиток становится прозрачным, без мутных примесей и способен продолжительное время храниться. Однако его нельзя отнести к разряду полезных, поскольку живые дрожжи и полезные бактерии были безжалостно «выселены».

Домашнее пивоварение

Необходимый инвентарь

Для приготовления пива в домашних условиях нужно приобрести необходимый инвентарь, который внешним видом напоминает тот, что используется в пивоваренных цехах, но гораздо меньшего размера и более простой модификации. Многие из них в свое время были разработаны на основе приспособлений, которые использовали еще наши предки. Поэтому, чтобы иметь более полное представление о современных приспособлениях, необходимо сделать экскурс в прошлое.

Так, для производства сусла ранее применялись дубовые квасильные кадки с прочными железными обручами. Кстати сказать, подобную бочку можно сконструировать на устойчивых ножках либо установить на высокие подставки. Кадка изготавливается с двумя доньями, из которых внутреннее – перфорированное вкладное. Оно включает в себя три разъемные части (доски), плотно примыкающие друг к другу. Такое второе дно устанавливается на подставке высотой 10 ½ см, сделанной крест-накрест. Когда оно будет вмонтировано, на него накладывают промытую и ошпаренную солому, сверху – фланель. Чтобы они не смещались относительно дна, их также нужно зафиксировать крестовиной, сделанной из дерева, только на несколько миллиметров тоньше предыдущей.

Поскольку покрытие перфорированного дна до затирания осложняет помешивание, то лучше всего затирание осуществлять в другой бочке, не имеющей второго дна, а первую кадку использовать для отцеживания приготовленного сусла и выщелачивания дробины.

Обе кадки следует поставить рядом так, чтобы процеживающая располагалась ниже квасильной.

Для перемешивания закваски ранее пользовались специальными мешалками, а для набрызгивания воды во время процесса выщелачивания – стандартными и привычными всем садовыми лейками с сетчатыми душевыми настройками.

Для того чтобы вскипятить воду либо сусло с хмелем (или без него), использовали чан соответствующих габаритов, вделанный в печь, а также медный котел. Он был полый внутри и имел съемную крышку, а его дно было немного вогнутым, чтобы увеличить нагревательную поверхность котла. Его в обязательном порядке оборудовали топкой, золотником со специальной топочной решеткой под ним, а также трубкой с краником для испарения прокипяченного сусла. Аналогичные конструкции

применяются в домашнем пивоварении и по сей день, правда, в настоящее время используют емкости из нержавеющей стали. Они менее громоздкие, и их легче затем отмыть.

Сусло, которое варится с хмелем, прежде чем опустить его в холодную кадку, отделяется от хмеля посредством мелких плетеных деревянных корзинок. Для более быстрого охлаждения сусла непосредственно перед ферментацией можно использовать плоскую деревянную кадку глубиной 6 см. Для качественного и более быстрого охлаждения сусла раньше применялся запруженный льдом плоский жестяной поплавок, который «лежал» на поверхности сусла. Если лед без посторонних примесей, то можно опускать их непосредственно в сусло. Поплавок из металла с кубиками льда можно применять для предотвращения чрезмерно сильного нагревания сусла в период ферментации. Вместо квасильного чана в домашних условиях можно использовать стандартную кадку (высокую и при этом узкую).

Для соблюдения технологии приготовления ячменного пенного напитка необходимо приобрести измеритель уровня сахара в напитке. Таким образом, как вы видите, инструментарий для домашнего пивоварения не очень замысловатый. Совершенно естественно, что все инструменты, использующиеся в процессе приготовления ячменного напитка, обязаны содержаться в чистоте и аккуратности. Посуду из дерева перед каждым употреблением следует подвергнуть тщательной тепловой обработке и затем окурить серой для избавления от посторонних запахов. Чаны из нержавеющей стали нужно достаточно промыть теплой водой и просушить, хранить их лучше в открытом виде.

Рецепты приготовления домашнего пива

На сегодняшний день существует большое количество самых разнообразных рецептов приготовления пива. И каждый поклонник этого напитка может найти для себя подходящие варианты. Рассмотрим наиболее популярные из них.

Пиво столовое (вариант 1)

Ингредиенты

15 л воды, 3 кг меда, 40 г хмеля, 100 г дрожжей.

Способ приготовления

Мед растворить в воде, добавить хмель, перемешать и держать на слабом огне в течение часа. Затем процедить массу и ввести дрожжи, после чего перелить в квасильную кадку и настаивать без крышки в теплом месте 1 неделю. Далее рекомендуется закрыть ее и переставить в более прохладное помещение. Через 2–3 дня нужно разлить пиво по бутылкам, плотно укупорить их и держать в холодильнике или погребе.

Пиво столовое (вариант 2)

Ингредиенты

12 л воды, 5 кг сахара, 2 ½ кг солода, 100 г хмеля, 40 г винограда (без косточек), 40 мл вина, 25 г дрожжей.

Способ приготовления

Соединить хмель, виноград, солод и вино, аккуратно перемешать и довести до кипения. Держать на слабом огне 30 минут, затем процедить полученную массу, добавить сахар, влить воду и довести до кипения.

Далее процедить полученный раствор и ввести дрожжи, перемешать. Поставить в темное место на 7 дней. Готовое пиво разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном месте.

Пиво темное (вариант 1)

Ингредиенты

7 л воды, 700 г сухарей и из сдобного теста, 150 г сахара, 150 г высушенного хмеля, 30 г ржаного солода, 4 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Смешать сухари, солод и 50 г сахара. Хмель обдать кипятком, добавить измельченный черный перец, раскрошенные горошины черного перца. Соединить обе массы и посолить.

Дрожжи опустить в 250 мл теплой воды, аккуратно размешать, накрыть и настаивать в теплом месте сутки. Затем добавить 4 л охлажденной кипяченой воды, 100 г сахара, предварительно растворенного в 250 мл воды, тщательно перемешать смесь и держат под крышкой в теплом месте в течение 2 суток. Перелить образовавшуюся жидкость в другую кастрюлю, а в оставшуюся смесь добавить 2 ½ л кипящей воды. Через час соединить обе массы. Приготовленное сусло размешать и довести до кипения. Удалив пену, процедить через холщовую ткань и разлить по бутылкам по бутылкам. Плотно укупорить их и обмотать пробки проволокой. Такое темное пиво будет готово уже через 2 недели хранения в прохладном месте.

Пиво темное (вариант 2)

Ингредиенты

10 ½ л воды, 600 г сахара, 400 г высушенного хмеля, 400 г смеси зерен ячменя, пшеницы, ржи и овса, 20 г цикория, 50 г засахаренной лимонной цедры.

Способ приготовления

Обжарить на раскаленной сковороде зерна ячменя, пшеницы, ржи и овса до светло-кофейного цвета и затем смолоть их в блендере. Добавить к ним цикорий, после чего смесь всыпать в 1 л воды и довести до кипения. Затем влить оставшуюся воду, всыпать сахар, хмель и лимонную цедру. Через несколько часов отвар процедить, разлить по бутылкам и тщательно укупорить. Хранить в погребе.

Пиво по-киевски

Ингредиенты

4 л воды, 500 г ржаного солода, 300 г сахара, 150 г хмеля, 40 г дрожжей, 5 г молотой корицы, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Воду вскипятить, добавить сахар, хмель и солод, держать на слабом огне час.

Затем процедить массу и довести кипяченой водой до исходного объема, добавить дрожжи, соль и гвоздику. Держать под крышкой 3 суток при комнатной температуре.

После этого настой процедить через холщовую ткань и разлить по бутылкам. Закрепить пробки проволокой. Пиво в течение 7 дней будет дозревать, после чего его можно употреблять.

Пиво по-русски (вариант 1)

Ингредиенты

3 ½ л воды, 700 г пшеничного хлеба, 700 г ржаного хлеба, 400 г экстракта солода, 200 г сахара, 20 г дрожжей, 15 г хмеля, 10 г пищевой соды, 2 г корицы, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Ржаной и пшеничный хлеб нарезать небольшими кубиками и подсушить в духовке в течение 30 минут при 150 °С.

Затем высыпать их в эмалированную кастрюлю и посыпать смесью соли и измельченной гвоздики, добавить солод и корицу. Растворить в 250 мл теплой воды дрожжи, перемешать и влить еще 3 л. Настаивать 2 суток в теплом месте, после чего добавить хмель.

На горячей сковороде растопить сахар и ввести его в дрожжевую массу, добавить соду и, накрыв крышкой, убрать на сутки в теплое место.

После этого выделившуюся жидкость процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Через 2 недели пиво будет готово к употреблению.

Пиво по-русски (вариант 2)

Ингредиенты

2 кг стручков зеленого гороха, 20 г хмеля, 100 г сухих дрожжей, вода.

Способ приготовления

Стручки зеленого гороха положить в кадку и заполнить водой так, чтобы она на 10 см была выше их уровня. Держать на слабом огне несколько часов, после чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю и охладить.

Приготовить раствор из хмеля и дрожжей и добавить в кадку. Настаивать 3 суток под крышкой, время от времени удаляя образующуюся пену. Затем разлить пиво по бутылкам, плотно укупорив, и хранить 7 дней в прохладном месте.

Пиво оранжевое

Ингредиенты

1 ½–2,3 кг сахара, 250 мл свежеотжатого апельсинового сока, 200 мл красного вина, 100 г патоки, 50 г апельсиновой цедры, 50 г дрожжей, вода.

Способ приготовления

Сахар растворить в 3 л воды, влить вино и довести смесь до кипения, после чего перелить ее в квасильную кадку. Добавить апельсиновый сок, патоку и дрожжи, долить воду до краев емкости. Настаивать 3 дня под крышкой при температуре 15–17 °С, поставив гидрозатвор.

Затем добавить измельченную апельсиновую цедру. Через 5 дней разлить напиток по бутылкам, плотно укупорить и поставить их в прохладное место.

Пиво хмельное

Ингредиенты

10 ½ л воды, 2 кг пшеничной муки, 1 кг патоки, 250 мл дрожжей, 40 г хмеля.

Способ приготовления

В 10 л воды отварить хмель и процедить затем через сложенную в несколько слоев марлю. В приготовленный отвар добавить патоку и прокипятить, после чего охладить. Из дрожжей, муки и 500 мл воды приготовить опару. Когда она подойдет, вылить ее в отвар и хорошо размешать. Настаивать под крышкой в теплом месте 5–6 часов и затем 3 дня в прохладном. Пиво разлить по бутылкам, укупорить и залить пробки горячим воском или смолой.

Пиво сливовое

Ингредиенты

10 ½ л воды, 5 кг слив (спелых), 3 ½ кг сахара, 150 мл красного вина, 70 г дрожжей, 30 г лимонной цедры.

Способ приготовления

Сливы промыть, удалить косточки, мякоть размять вилкой и залить 2 л воды. Затем добавить вино и сахар, тщательно перемешать и кипятить на слабом огне до тех пор, пока смесь не станет однородной. После ввести в нее дрожжи, влить 2 л воды и настаивать в теплом месте (15–18 °С). Через 3 дня в квасильный раствор всыпать измельченную лимонную цедру, закрыть плотно, поставить гидрозатвор и держать 10 суток. Процедить пиво, разлить по бутылкам и хорошо укупорить.

Пиво гречневое

Ингредиенты

2 кг ржаной муки, 1 кг ячменного солода, 1 кг ржаного солода, 700 г гречневой муки, 100 г сухих дрожжей, вода.

Способ приготовления

Гречневую муку смешать с дрожжами и, добавив воды, замесить густое тесто. Поставить его в теплое место, чтобы оно увеличилось в два раза.

Перемешать ячменный и ржаной солод, добавить ржаную муку. Влить 2 л кипятка и хорошо размешать. Должно получиться густое тесто, которое переложить в форму для запекания и держать 12 часов в духовке при 100 ˚С.

Затем переложить эту массу в кадку объемом 25 л и заполнить его до краев водой. Настаивать несколько часов, после процедить через сито и влить в емкость с тестом из гречневой муки. Оставить примерно на 5 ½ часов для ферментации.

Как только дрожжи всплывут на поверхность, тщательно размешать массу, распределить ее по бутылкам и укупорить их предварительно распаренными пробками. Затем опустить их в погреб и наполовину закопать в песок.

Через неделю получится приятное на вкус игристое пиво, напоминающее шампанское. Оно может храниться на протяжении 15 дней.

Пиво бюджетное

Ингредиенты

10 ½ л воды, 1 ½ кг ржаного порошкообразного солода, 150 г хмеля, 500 г пшеничной муки, 50 г сухих дрожжей.

Способ приготовления

Солод и хмель перемешать, залить 10 л воды и прокипятить, после чего охладить. Приготовить опару из дрожжей, муки и 500 мл воды. Когда она увеличится в объеме в 2 раза, соединить обе массы, перемешать и поставить в теплое место на 6 часов.

Затем плотно закрыть и убрать в погреб на несколько дней.

После этого разлить по бутылкам и закрыть их пробками.

Пиво можжевеловое

Ингредиенты

15 л воды, 15 кг ягод можжевельника, 100 г дрожжей, 50 г сухого хмеля.

Способ приготовления

Ягоды можжевельника промыть, измельчить, залить водой и настаивать сутки.

Затем прокипятить, время от времени снимая образующуюся пену. Ввести в настой дрожжи, хмель и держать под крышкой 5 дней в теплом месте.

Разлить пиво по бутылкам, укупорить и хранить в погребе.

Пиво морковное

Ингредиенты

15 л свежеотжатого морковного сока, 50 г сухих дрожжей, 30 г сухого хмеля.

Способ приготовления

Морковный сок прокипятить и процедить через марлю. Всыпать в него хмель и дрожжи, хорошо перемешать и оставить на 3 дня сквашиваться.

После этого снять образовавшуюся пену и процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю.

Затем разлить по бутылкам, укупорить и держать 7 дней в прохладном месте.

Пиво имбирное

Ингредиенты

20 л охлажденного пива, 700 мл воды, 200 г жженого сахара, 200 г лимон-но, 50 г сухого хмеля, 10 г молотого корня имбиря, 5 г кориандра, 5 г корицы.

Способ приготовления

Жженый сахар залить 100 мл кипяченой воды. Корицу, имбирь, кориандр, измельченные лимоны залить 500 мл воды и кипятить 10–15 минут, после чего процедить. Соединить эту массу с раствором сахара. В отдельной посуде в течение 30 минут кипятить хмель в 100 мл воды, процедить раствор и влить его в общий состав. Холодное пиво соединить с приготовленной смесью и тщательно перемешать. Настаивать под крышкой 1 месяц.

Пиво сладкое

Ингредиенты

15 ½ л кипяченой воды, 1 ½ кг измельченных сухарей из сладкого теста, 700 г хмеля, 300 г сахара, 200 г ржаного солода, 100 г сухих дрожжей, 50 г пищевой соды.

Способ приготовления

Солод и дрожжи залить 500 мл воды. Хмель всыпать в 10 л воды, добавить сахар и хорошо перемешать. Настаивать 2 суток, после чего положить сухари.

Соединить оба раствора в кадке и держать под крышкой в теплом месте несколько суток. Затем охладить и осторожно слить, оставив осадок.

Добавить в него соду и влить 3 л воды, тщательно перемешать и настаивать сутки. Соединить оба раствора и дважды процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Полученный напиток разлить по бутылкам, укупорить и хранить в течение 2 недель в прохладном месте.

Пиво миндальное

Ингредиенты

13,2 л воды, 1 кг ржаного солода, 800 г хмеля, 500 г патоки, 300 г винограда (без косточек), 300 г измельченных ржаных сухарей, 100 г липового меда, 100 г молотого горького миндаля, 40 г сухих дрожжей, 40 г пищевой соды, корица.

Способ приготовления

Смешать сухари, солод, мед, виноград, корицу, миндаль, патоку и дрожжи, растворенные в 200 мл теплой воды. Хмель обдать кипятком и ввести в смесь, добавить воды столько, чтобы получилась кашица, тщательно перемешать.

Накрыть посуду с приготовленной массой и держать 6 часов в тепле. Затем влить 10 л воды и настаивать под крышкой сутки.

Слить получившийся настой в чистую емкость, добавить в густую массу еще 3 л теплой воды, всыпать соду и оставить на 2–3 часа в теплом месте. Слить второй настой, перемешать с первым, процедить через плотную холщовую ткань и разлить по бутылкам, плотно укупорив их. Держать в тепле 10–12 дней.

Пиво виленское

Ингредиенты

5,2 л воды, 1 кг ржаного солода, 600 г хмеля, 300 г измельченных сухарей, 300 г винограда (без косточек), 200 г изюма, 100 г липового меда, 40 г сухих дрожжей, корица, соль.

Способ приготовления

Соединить в кастрюле виноград и ржаной солод. Хмель обдать кипятком.

Растворить в 200 мл кипяченой воды дрожжи, добавить сухари, мед, корицу, соль, перемешать и держать на слабом огне, помешивая, 15 минут. Настаивать под крышкой в теплом месте, через день налить 2 л кипяченой воды, добавить изюм и хорошо все размешать, держать еще сутки.

Затем перелить массу в чугунную кадку, влить 3 л кипяченой воды, добавить пищевую соду и через 2 часа слить полученный настой с осадка.

Процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам, плотно укупорить и закрепить пробки проволокой.

Держать в теплом месте несколько дней, затем 10 дней – в прохладном.

Пиво барское

Ингредиенты

4 л бочкового пива, 1 л воды, 100 г сахара, 100 г лимонов, 40 г хмеля, 4 г молотого корня имбиря, 1 г корицы.

Способ приготовления

Сахар высыпать на разогретую сковороду и, помешивая, растворить его.

Перемешать его с 500 мл кипяченой воды, вылить в другую емкость, добавить измельченный лимон, молотый имбирь, корицу и кипятить на слабом огне в течение 15 минут. Затем процедить. В отдельной посуде кипятить хмель 30 минут в 500 мл воды, процедить и вылить в ранее приготовленную массу. Соединить ее с бочковым пивом, перемешать, укупорить и оставить в прохладном месте на 3 недели.

Пиво запорожское

Ингредиенты

8 л воды, 300 г сахара, 200 г патоки, 100 г хмеля, 100 г муки, 40 г дрожжей.

Способ приготовления

Перетереть муку с сахаром, добавить хмель, залить смесь кипящей водой и настаивать под крышкой 2–3 часа, после чего процедить. Вылить жидкость в бочку небольшого размера, ввести патоку и дрожжи, перемешать.

Держать в тепле 5 дней, после чего разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Пиво мошногорское

Ингредиенты

15 л воды, 2 кг ячменного солода, 400 г сахара, 200 г сухого хмеля, 100 г дрожжей.

Способ приготовления

Размешать в воде половину хмеля, добавить ячменный солод, сахар и кипятить 30 минут, после чего охладить.

Ввести в эту массу дрожжи, перемешать и настаивать под крышкой 4 дня.

Затем разлить пиво по бутылкам, укупорить и хранить в прохладном месте.

Пиво на скорую руку

Ингредиенты

8 л кипяченой воды, 1 кг измельченного ржаного солода, 200 г патоки, 100 г хмеля, 100 г сухих дрожжей.

Способ приготовления

Ржаной солод смешать с перетертым хмелем и влить тонкой струей кипящую воду, после чего процедить жидкость.

Ввести в нее дрожжи и патоку, настаивать под крышкой 4 дня.

Напиток процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их, и хранить в холодильнике.

Через 5 дней пиво будет готово к употреблению.

Различные показатели пива

Определить содержание алкоголя в домашнем пиве можно с помощью гидрометра и ареометра. Для этого нужно определить плотность напитка перед брожением (начальная) и по его окончании (конечная): отлить небольшое количество пива в стакан, погрузить ареометр (гидрометр) и зафиксировать показания прибора.

Затем определить соответствующие им значения, выраженные в процентах (табл. 1). После следует вычесть из начального показателя конечный. Например, если начальная плотность пива составляет 13,38 % (1,055), а конечная – 1,50 % 9 (1,006), то предполагаемое содержание алкоголя в готовом продукте будет равно: 6,75 % – ½ % = 6,25 %.

Таблица 1

Плотность домашнего пива и потенциальное содержание в нем алкоголя

Алкоголь, %	*Плотность по гидрометру*	*Плотность по ареометру, %*
0,00	1,002	½0
0,25	1,004	1,00
½0	1,006	1,50
0,75	1,008	2,00
1,00	1,010	2,50
1,25	1,012	3,00
1,50	1,014	3,50
1,75	1,016	4,00

Алкоголь, %	*Плотность по гидрометру*	*Плотность по ареометру, %*
2,00	1,018	4,50
2,25	1,020	5,00
2,50	1,022	5,50
2,75	1,024	6,00
3,00	1,026	6,50
3,25	1,028	7,00
3,50	1,030	7,50
3,75	1,032	8,00
4,00	1,034	8,50
4,25	1,036	9,00
4,50	1,038	9,50
4,75	1,040	9,88
5,00	1,041	10,25
5,25	1,043	10,75
5,50	1,045	11,25
5,75	1,047	11,75
6,00	1,049	12,25
6,25	1,051	12,75
6,50	1,053	13,25
6,75	1,055	13,38

Алкоголь, %	*Плотность по гидрометру*	*Плотность по ареометру, %*
7,00	1,056	14,00
7,25	1,058	14,50
7,50	1,060	15,00
7,75	1,061	15,38
8,00	1,063	15,75
8,25	1,065	16,25
8,50	1,067	16,75
8,75	1,069	17,25
9,00	1,071	17,75
9,25	1,073	18,50
9,50	1,075	18,75
9,75	1,076	19,13
10,00	1,078	19,50
10,25	1,080	20,00
1½0	1,082	2½0
10,75	1,084	21,00
11,00	1,086	21,50
11,25	1,088	22,00
11,50	1,090	22,50
11,75	1,092	23,13

Алкоголь, %	*Плотность по гидрометру*	*Плотность по ареометру, %*
12,00	1,093	23,25
12,25	1,095	23,75
12,50	1,097	24,25
12,75	1,098	24,50
13,00	1,100	25,00
13,25	1,102	25,50
13,50	1,104	26,00
13,75	1,105	26,25
14,00	1,107	26,75
14,25	1,109	27,25
14,50	1,111	27,75
14,75	1,113	28,25

Таблица 2

Содержание фенольных соединений в пиве

Компоненты	*Среднее содержание, мг/л*
Антоцианидины	46
Галлиевая кислота	5—29
Камферол	5—20
Катехины	5—55
Каффеиновая кислота	2—20
Кверцетин	5—125
Кверцетрин	1
Куиновая кислота	1—5
Мирицитрин	1
Р-кумариновая кислота	1—7
Рутин	1—6
Синапиковая кислота	1—20
Феруловая кислота	2—21
Хлорогеновая кислота	2—20
Эпикатехины	9—24
Суммарное количество	150—300

Таблица 3

Органолептические показатели качества пива

Наименование показателя	Тип пива		
	Светлое	Полутемное	Темное
Прозрачность	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений		
Аромат и вкус	Чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов		
	Соответствующие типу пива	Солодовый вкус с привкусом карамельного солода, соответствующий типу пива	Полный солодовый вкус с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, соответствующий типу пива
	В пиве с экстрактивностью начального сусла 15% и выше — винный привкус		

Таблица 4

Период полного выведения алкоголя из организма

Содержание алкаголя в напитке,%	Наименование напитка	Период полного выведения алкоголя из организма (ч)					
		Вес человека (кг)					
		50	60	70	80	90	100
Кружка или бутылка вместимостью ½ л							
7	Пиво	7,0	5,8	5,0	4,4	3,9	3,5
5,3	Пиво	5,3	4,4	3,8	3,3	2,9	2,7
4,7	Пиво	4,7	3,9	3,4	2,9	2,6	2,4
4	Пиво	4,0	3,3	2,9	2,5	2,2	2,0
Бокал пива или бутылка вместимостью 0,33 л							
7	Пиво	4,2	3,5	3,0	2,6	2,3	2,1
5,3	Пиво	3,2	2,7	2,3	2,0	1,8	1,6
4,7	Пиво	2,8	2,4	2,0	1,8	1,6	1,4
4	Пиво	2,4	2,0	1,7	1,5	1,3	1,2

Таблица 5

Физико-химические показатели светлого пива

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла,%															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Объемная доля спирта,%, не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6	9,4
Кислотность (кислотная единица)	1,0—2,5		1,5—2,6		1,9—3,2		2,4—3,6		3,0—4,5		3,0—5,0					
Цвет (цветовая единица)	0,4—1,5															
Массовая доля двуокиси углерода,%, не менее	0,33															
Пенообразование: • высота пены, мм, не менее; • пеностойкость, мин	302															
Стойкость, сут, не менее: • непастеризованное; • непастеризованное обеспложенное; • пастеризованное	8 30 30															

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла,%															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Энергетическая ценность, ккал в 100 г	30	34	38	42	46	50	54	58	62	66	70	74	73	80	82	85
Углеводы, кол-во г в 100 г продукта, не более	3,5	3,8	4,2	4,6	4,7	5,3	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	7,6	7,8	8,0	8,3

Таблица 6

Физико-химические показатели полутемного и темного пива

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивностьначального сусла,%													
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	12 (особое)
Объемная доля спирта,%, не менее	Полутемное	3,9	4,3	4,4	4,8	5,2	5,4	6,0	6,2	6,8	7,5	8,0	8,6	9,4	–
	Темное	3,9	4,1	4,3	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	9,1	3,2
Кислотность (кислотная единица)	Полутемное	1,6–2,8	1,9—3,2		2,4—3,5		2,7—4,3		3,0—5,0						–
	Темное	–	2,1—3 1		2,4—3,5		2,5—4,5		3,5—5,5						1,9—3,1
Цвет (цветовая единица)	Полутемное	1,6–2,5	1,6—3,5						1,6—3,5						
	Темное	0,33							0,33						
Массовая доля двуокиси углерода,%, не менее	Полутемное, темное	0,33							0,33						
Пенообразование: • высота пены, мм, не менее	Полутемное, темное	30													
Пеностойкость, мин. не менее	Полутемное, темное	2													

Наименование показателя	*Тип пива*	*Экстрактивностьначального сусла,%*													
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	12 (особое)
Стойкость, сут., не менее: • непастеризованное; • непастеризованное обесспложенное; • пастеризованное	Полутемное, темное	8												30	3
		30												60	—
		30												60	—
Энергетическая ценность, ккал в 100 г	Полутемное	42	44	50	54	58	62	66	70	74	78	80	82	85	–
	Темное	42	46	50	54	58	62	66	71	75	79	82	84	83	22
Углеводы, кол-во г в 100 г продукта, не более	Полутемное	4,6	4,9	5,3	5,9	6,3	6,8	7,1	7,6	7,9	7,8	8,0	8,1	8,3	–
	Темное	4,6	5,0	5,7	6,1	6,6	7,2	7,4	8,1	8,8	8,7	8,8	8,9	8,6	5,7

Закуски к пиву. Сухарики, бутерброды, канапе, гренки

Пшеничные сухарики с ароматом лимона

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл оливкового масла холодного отжима, 1 лимон (маленький), белый молотый перец, черный молотый перец, сахар, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с паприкой и зеленью

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, зелень тимьяна, 1 чайная ложка молотой паприки, сахар, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Смешать растительное масло с зеленью и паприкой, приправить сахаром и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кубики хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом горчицы

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Соединить растительное масло с горчицей и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с карри

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка карри, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой.

Соединить растительное масло с карри и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики со вкусом томата

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 30 мл красного винного уксуса, 30 г томатной пасты, 20 мл лимонного сока, 1 чайная ложка порошка горчицы, 1 чайная ложка коричневого сахара, 1 луковица-шалот (маленькая), молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. лук-шалот очистить, вымыть, измельчить в блендере. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец, соль, перемешать.

Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Пшеничные сухарики с лимоном и тмином

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 60 мл оливкового масла, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка семян тмина, ½ чайной ложки тертой лимонной цедры, белый молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить в блендере. Добавить лимонную цедру, тмин и масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с луком

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 1 луковица (маленькая), красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку.

Соединить растительное масло с луком, перцем и солью, перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и кинзой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 70 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с кинзой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с красным перцем

Ингредиенты

2 буханки бородинского хлеба, 80 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой. Добавить растительное масло, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики с чесноком и специями

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 80 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки и укропа, ½ чайной ложки семян горчицы, ½ чайной ложки семян кориандра, 0,25 чайной ложки черного перца горошком, соль.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш маленькими кубиками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, нарезать. Горчицу, кориандр и перец растолочь в ступке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с петрушкой и укропом. Добавить растительное масло, соль и специи, тщательно перемешать.

Полить приготовленной смесью кусочки хлеба, подсушить в духовке и подать к столу.

Ржаные сухарики со вкусом грибов

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 30 мл растительного масла, 1 бульонный кубик со вкусом грибов, красный молотый перце, черный молотый перец.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш соломкой, выложить на противень и сбрызнуть растительным маслом.

Бульонный кубик растолочь ложкой, смешать с перцем.

Посыпать хлеб приготовленной смесью, подсушить в духовке и подать к столу.

Бутерброды с сыром и огурцами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сыра, 70 г сливочного масла, 1–2 маринованных огурца, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хлеб и сыр нарезать ломтиками. Маринованные огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики сыра и кружочки огурцов.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и петрушкой

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, красный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Брынзу пропустить через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить петрушку и перец, тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом из брынзы. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с брынзой и болгарским перцем

Ингредиенты

8—10 ломтиков цельнозернового хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 2 стручка болгарского перца, 1 пучок кинзы.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Брынзу пропустить через мясорубку и взбить со сливочным маслом. В полученную смесь добавить кинзу, тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом из брынзы, выложить сверху кольца болгарского перца.

Готовые бутерброды украсить веточками кинзы и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и помидорами

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 2–3 помидора, 150 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Плавленый сыр положить на 20 минут в морозильник, затем натереть на крупной терке и смешать с горчицей. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить тертый сыр и кружки помидора. Бутерброды посыпать петрушкой и зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и редисом

Ингредиенты

8—10 ломтиков батона, 8—10 ломтиков плавленого сыра, 70 г сливочного масла, 1 пучок редиса, ½ пучка зеленого салата, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кружочками. листья салата вымыть, обсушить. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, нарезать.

Ломтики батона подсушить в тостере, смазать сливочным маслом. На каждый ломтик хлеба выложить лист салата, на него – ломтики сыра и кружочки редиса.

Бутерброды посолить, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г сыра (любого), 2 яблока, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка сладкой горчицы, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Размягченное сливочное масло растереть с горчицей.

Ломтики хлеба смазать полученной смесью, сверху положить ломтики яблок и сыра. Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с маслом и помидорами

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 помидора, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками. Сливочное масло взбить с петрушкой и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить на каждый кружочек помидора и подать к столу.

Бутерброды с маслом и огурцами

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2–3 огурца, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, посолить. Хлеб нарезать ломтиками.

Сливочное масло взбить с петрушкой, кинзой и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху кружочки огурцов и подать к столу.

Бутерброды с сырной пастой

Ингредиенты

1 буханка пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г сыра (любого), 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать его с размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить.

Приготовленной смесью смазать ломтики хлеба, украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с чесноком и петрушкой

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком, петрушкой и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с черри

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 150 г сливочного масла, 100 г помидоров черри, 1 помидор, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Помидоры черри вымыть, нарезать половинками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху половинки черри и подать к столу.

Бутерброды с редисом и огурцом

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 1 пучок редиса, 1 огурец, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками. Редис и огурец вымыть, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень кинзы вымыть и обсушить.

Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, поперчить, заправить растительным маслом. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, украсить бутерброды веточками кинзы и подать к столу.

Острые бутерброды с огурцом

Ингредиенты

1 буханка ржаного хлеба, 2 огурца, 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, ½ пучка петрушки и укропа, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в тостере или духовке. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Огурцы вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками. Сливочное масло смешать с тертым хреном, лимонным соком и зеленью, посолить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, положить сверху ломтики огурцов, выложить бутерброды на блюдо и подать к столу.

Бутерброды с редисом и творогом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г редиса, 1 столовая ложка сметаны, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Редис вымыть и нарезать кружочками. ломтики хлеба подрумянить в тостере.

Размягченное сливочное масло смешать со сметаной и творогом, посолить. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху положить кружочки редиса.

Бутерброды выложить на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г маринованных шампиньонов, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Половину указанного количества грибов нарезать тонкими ломтиками, оставшиеся пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить ломтики шампиньонов. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и чесноком

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 3 помидора, 3 столовые ложки сыра (любого, тертого), 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и нарезать тонкими дольками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, уложить на них дольки чеснока, кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Закуску украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Бутерброды с яичным паштетом и помидорами

Ингредиенты

6—8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 чайная ложка горчицы, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, укропом и горчицей.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и базиликом

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 огурца, ½ пучка базилика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. лишний сок отжать. Зелень базилика вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, посолить, добавить красный перец и тщательно перемешать.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленью базилика и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 1 морковка, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 я желток (вареный), зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Морковь вымыть, очистить, отварить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, растертым с яичным желтком и сметаной. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с морковью и чесноком

Ингредиенты

8—10 ломтиков бородинского хлеба, 2 морковки, 2 зубчика чеснока, 80 г майонеза, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Добавить чеснок и майонез, посолить, перемешать.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, украсить бутерброды веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и каперсами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Каперсы нарубить. Сливочное масло смешать с чесноком, каперсами и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки помидоров, посолить. Готовые бутерброды подать к столу.

Бутерброды с помидором и зеленью

Ингредиенты

3—4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 2–3 веточки укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки помидора.

Бутерброды посолить, поперчить, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острые бутерброды с помидором и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 помидор, 2 чайные ложки горчицы, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками. Помидор вымыть, нарезать тонкими ломтиками.

Сливочное масло смешать с горчицей. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яйца и ломтики помидора, посолить, поперчить.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Бутерброды с яйцом и грибным паштетом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г грибов (любых, вареных), зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками. Вареные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки яиц. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с помидорамии сладким луком

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 красная сладкая луковица, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кружочками, сбрызнуть лимонным соком.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Сверху положить кружочки помидора и лука, посолить, поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с зеленым луком

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Лук вымыть, мелко нарезать, смешать с размягченным сливочным маслом и сметаной, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба и подать к столу.

Бутерброды с помидорами и щавелем

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 2–3 помидора, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев щавеля, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. листья щавеля растереть со сливочным маслом и солью.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с яйцом, редисом и огурцом

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 70 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г редиса, 1 яйцо (сваренное вкрутую), зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Огурец и редис вымыть и нарезать кружочками. Яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом.

Ломтики хлеба слегка подрумянить в тостере, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца и редиса так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с маринованными огурцами

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 маринованных огурца, зелень петрушки и укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки огурца таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды поперчить, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с солеными огурцами и горчицей

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 2 соленых огурца, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 желток (вареный), зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки соленых огурцов.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и сыром

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 2 картофелины (небольшие), 120 г сыра (любого), 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками.

Сыр нарезать ломтиками.

Хлеб обжарить с одной стороны в растительном масле, затем перевернуть, положить на него ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, жарить еще 3–4 минуты, затем остудить.

На сыр выложить кружки вареного картофеля, посолить, поперчить и полить майонезом.

Бутерброды посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 2 картофелины, 2 помидора, 100 г плавленого сыра, зелень кинзы, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать плавленым сыром, посыпать зеленью.

Выложить сверху кружочки помидоров и картофеля, посолить и поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с картофелем и грибами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 2 картофелины, 100 г шампиньонов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, зелень базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, жарить на сковороде в растительном масле до готовности, посолить и поперчить. Зелень базилика вымыть, обсушить. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать майонезом, выложить сверху кружочки картофеля и жареные грибы. Украсить бутерброды листиками базилика и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, огурцами и хреном

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 огурца, 2 помидора, ½ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка тертого хрена, соль.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. лук вымыть и нарубить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с тертым хреном, положить сверху кружочки огурцов и помидоров, посолить.

Бутерброды посыпать зеленым луком и подать к столу.

Острые бутерброды с овощами и сыром

Ингредиенты

8—10 ломтиков бородинского хлеба, 1 стручок болгарского перца, 2 помидора, 3 столовые ложки сыра (любого, тертого), 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. ломтики хлеба смазать маслом, смешанным с чесноком, сверху положить кольца болгарского перца и кружочки помидоров, посыпать тертым сыром. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с вареной колбасой и луком

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г колбасы (любой, вареной), 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Колбасу нарезать соломкой.

Лук смешать с колбасой и сметаной, посолить, поперчить, выложить эту смесь на ломтики пшеничного хлеба, полить кетчупом, посыпать зеленью и подать к столу.

Бутерброды с колбасой, яйцами и майонезом

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г колбасы (любой, полукопченой), 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Колбасу нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать кетчупом, выложить на них кружочки колбасы и яиц, сверху полить майонезом, посолить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, горчицей и огурцом

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г ветчины, 2 чайные ложки горчицы, 50 г сливочного масла, 1 огурец, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками, ветчину – ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить.

Сливочное масло смешать с горчицей. ломтики хлеба смазать горчичным маслом, сверху положить ветчину и кружочки огурцов, посолить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной, творогом и кинзой

Ингредиенты

10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 200 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки рубленой кинзы, 1 столовая ложка измельченной петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Творог смешать со сметаной, кинзой и петрушкой, поперчить, посолить и дважды пропустить через мясорубку.

Выложить творожную массу на ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере, сверху положить ломтики ветчины и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с говядиной, помидорами и хреном

Ингредиенты

8—10 ломтиков нарезного батона, 250 г говядины (отварной), 2 помидора, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить в растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. ломтики батона подрумянить в тостере. На каждый ломтик батона положить жареное мясо, сверху – тертый хрен и кружочки помидора, посолить и поперчить. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и маринованными огурцами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г ветчины, 80 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 2 маринованных огурца, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Маринованные огурцы нарезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики ветчины и кружочки огурцов, посыпать сыром, посолить, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с говядиной, горчицей и огурцами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г говядины (отварной), 2 чайные ложки горчицы, 2 огурца, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Говядину нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать горчицей, сверху положить мясо и кружочки огурцов, посолить.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с жареной свининой и солеными огурцами

Ингредиенты

8—10 ломтиков батона, 250 г свинины (жареной), 2 соленых огурца, 2 чайные ложки горчицы, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Соленые огурцы нарезать кружочками. Мясо нарезать ломтиками.

Ломтики батона подсушить в тостере, смазать горчицей, сверху положить ломтики свинины и кружочки огурцов, посолить, поперчить.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и помидорами

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г ветчины, 80 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 2 помидора, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики ветчины и кружочки помидора, посыпать сыром, посолить, поперчить и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с колбасой и яйцом

Ингредиенты

6—8 ломтиков ржаного хлеба, 80 г колбасы (любой, полукопченой), 50 г сыра (любого, тертого), 1 яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого салата, перец, соль.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Колбасу нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, нарубленной зеленью укропа и майонезом. Полученную смесь посолить, поперчить, выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут. Готовые бутерброды выложить на листья салата и подать к столу.

Бутерброды «Оригинальные»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 70 г колбасы (любой, вареной), 70 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Зелень петрушки вымыть. ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху выложить ломтики ветчины и кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Посыпать бутерброды сыром и поставить в разогретую духовку на 2–3 минуты. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и редисом

Ингредиенты

6—8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г колбасы (любой, полукопченой), 100 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, ½ пучка редиса, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. ломтики хлеба смазать маслом, положить ломтики колбасы, сверху выложить смесь редиса и сыра и поместить их в разогретую духовку на 5 минут. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с ветчиной и баклажаном

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г ветчины, 100 г сыра (любого), 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле. Ветчину нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке.

Выложить кружочки баклажана на ломтики хлеба, сверху положить ветчину, посыпать сыром и поместить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды «Пикантные»

Ингредиенты

6—8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г колбасы (любой, вареной), 100 г сыра (любого, тертого), 100 г маринованных огурцов, ½ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 морковка, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарезать ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью. Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Огурцы нарезать кружочками.

Лук вымыть, обсушить и мелко нарубить, добавить к огурцам, добавить чеснок, заправить растительным маслом. Полученную смесь тщательно перемешать, выложить на ломтики хлеба, сверху положить ломтики колбасы. Посыпать бутерброды сыром и поместить в разогретую духовку на 3 минуты.

Готовые бутерброды выложить на блюдо, оформить веточками зелени и кружочками вареной моркови и подать к столу.

Бутерброды с беконом, колбасой и сыром

Ингредиенты

6—8 ломтиков пшеничного хлеба, 6–8 ломтиков бекона, 150 г колбасы (любой), 100 г сыра (любого, тертого), 2 помидора, 70 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Колбасу нарезать кружочками.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы и помидоров, на них – ломтики бекона, посолить, затем посыпать тертым сыром.

Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 3–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с мясом, чесноком и сыром

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 300 г свинины (отварной, нежирной), 150 г сыра (любого), 4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень кинзы.

Способ приготовления

Свинину нарезать ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, выложить на обжаренную сторону ломтики мяса и чеснок и посыпать тертым сыром и нарубленной зеленью кинзы. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды с другой стороны в течение 2–3 минут.

Готовые бутерброды выложить на блюдо и подать к столу.

Горячие бутерброды со свининой и помидорами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 300 г свинины (отварной), 2 помидора, 1 пучок базилика, 100 г сыра (любого), 80 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр натереть на терке, свинину нарезать ломтиками. Зелень базилика вымыть.

Масло растереть с горчицей, смазать полученной смесью ломтики хлеба, выложить сверху ломтики свинины и кружочки помидоров, посолить и поперчить. Посыпать бутерброды сыром, выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками базилика и подать к столу.

Бутерброды с печенью и луком

Ингредиенты

8—10 ломтиков бородинского хлеба, 250 г говяжьей печени (отварной), 100 г сыра (любого, тертого), 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 морковка, 50 г сливочного масла, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть. Морковь вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Ломтики хлеба смазать печеночным паштетом, посыпать сыром и поместить в разогретую духовку на 4–5 минут.

Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и лимоном

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, ½ лимона, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками.

Зелень петрушки вымыть. ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кружочки лимона и шпроты.

Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами, чесноком и зеленью

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г майонеза, 150 г консервированных шпрот, 1 зубчик чеснока, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Смешать майонез с чесноком.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать майонезом с чесноком, сверху положить шпроты.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков батона, 50 г майонеза, 150 г консервированных шпрот, 1 огурец, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Смешать майонез с горчицей.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать майонезом с горчицей, сверху положить шпроты и кружочки огурца.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды со шпротами и помидорами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 60 г майонеза, 250 г консервированных шпрот, 1 чайная ложка тертого хрена, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Смешать майонез с тертым хреном.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать майонезом с тертым хреном, сверху положить кружочки помидоров и шпроты.

Украсить бутерброды веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с селедочным паштетом

Ингредиенты

10—12 ломтиков ржаного хлеба, 300 г филе соленой сельди, 50 г шпика,

2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-но-го уксуса, 1 чайная ложка горчицы,

3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить укроп, петрушку, уксус, горчицу, растительное масло и перемешать. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке.

Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с селедочным паштетом и помидорами

Ингредиенты

10—12 ломтиков батона, 200 г филе соленой сельди, 50 г плавленого сыра, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 помидора, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Филе сельди, яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, майонез и зелень, тщательно перемешать.

Полученной смесью смазать ломтики батона, предварительно подсушенные в тостере или духовке, сверху положить кружочки помидоров.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с горбушей и маслинами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе малосольной горбуши, 50 г маслин (без косточек), 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль.

Способ приготовления

Филе горбуши нарезать тонкими прямоугольными кусочками.

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белки от желтков.

Желтки растереть с солью и горчицей.

Белки и маслины мелко нарубить.

Маслины смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленной смесью, сверху положить ломтики рыбы.

Украсить бутерброды рубленым яичным белком и подать к столу.

Бутерброды с сельдью, огурцом и сыром

Ингредиенты

6—8 ломтиков пшеничного хлеба, 1 огурец, 100 г сливочного масла, 50 г филе малосольной сельди, 1 столовая ложка сыра (любого, тертого), зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе сельди пропустить через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, выложить сверху кружочки огурца. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с печенью трески и оливками

Ингредиенты

6—8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г консервированной печени трески, 12 оливок (без косточек), 1 луковица, 2 чайные ложки лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть.

Печень трески и оливки пропустить через мясорубку, полученную массу поперчить и посолить. ломтики хлеба намазать паштетом, сверху положить кольца лука.

Бутерброды украсить веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с сельдью и зеленью

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сливочного масла, 80 г филе сельди, ½ пучка зеленого лука, зелень укропа, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком, приправить перцем. Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Бутерброды с копченой скумбрией и луком

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г филе копченой скумбрии, 80 г сливочного масла, 1 красная луковица, 1 чайная ложка винного уксуса, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Филе копченой скумбрии нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить сверху кусочки скумбрии и кольца лука.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с малосольной красной рыбой

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г малосольной красной рыбы, 80 г сливочного масла, ½ лимона, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. лимон вымыть, нарезать кружочками. Красную рыбу разделать на филе, нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом. Выложить сверху ломтики рыбы и кружочки лимона.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с мойвой

Ингредиенты

8—10 ломтиков бородинского хлеба, 200 г мойвы (копченой), 80 г сливочного масла, ½ пучка зеленого лука, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Копченую мойву разделать на филе, сбрызнуть лимонным соком.

Сливочное масло растереть с горчицей, смазать полученной смесью ломтики хлеба, посыпать зеленым луком. Выложить сверху филе копченой мойвы и подать бутерброды к столу.

Бутерброды с килькой

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г соленой кильки, 2 столовые ложки острого кетчупа, 1 луковица, 1 чайная ложка яблочного уксуса, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Кильку разделать на филе.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать кетчупом. Выложить сверху кильку и кольца лука. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с икрой сельди

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г икры сельди (соленой), 80 г сливочного масла, 1 луковица (небольшая), зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть.

Икру сельди смешать с размягченным сливочным маслом, добавить лук.

Полученной смесью смазать ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере.

Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды с паштетом из горбуши

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 200 г консервированной горбуши, 50 г майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить майонез и перец, перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать паштетом. Украсить бутерброды веточками зелени и подать к столу.

Бутерброды со щучьей икрой

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г щучьей икры (соленой), 1 чайная ложка растительного масла, ½ пучка зеленого лука, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Щучью икру смешать с зеленым луком и растительным маслом, выложить полученную смесь на ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере.

Украсить бутерброды веточками петрушки и подать к столу.

Гренки с копченым салом

Ингредиенты

8—10 ломтиков ржаного хлеба, 100 г сала (копченого), 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками, жарить до вытапливания жира, вынуть шкварки.

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки и смешать с зеленью.

Ломтики хлеба обжарить в сале с обеих сторон. На каждую гренку положить шкварки, смесь чеснока и зелени и подать к столу.

Чесночные гренки

Ингредиенты

500 г бородинского хлеба, 4 зубчика чеснока, 70 г сливочного масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с размягченным сливочным маслом, посолить. ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и чеснока, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Гренки с острым перцем

Ингредиенты

500 г пшеничного хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 стручок красного острого перца (небольшой), 70 г сливочного масла, ½ пучка кинзы, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить и мелко нарубить. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с размягченным сливочным маслом и перцем, посолить. ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью кинзы и подать к столу.

Гренки с карри и укропом

Ингредиенты

500 г пшеничного хлеба, 70 г сливочного масла, ½ пучка укропа, ½ чайной ложки карри, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Размягченное сливочное масло смешать с карри и солью.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Готовые гренки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Гренки с оливковым маслом и горчицей

Ингредиенты

500 г бородинского хлеба, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка горчицы (готовой), 1 чайная ложка семян горчицы, соль.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Оливковое масло растереть с горчицей, добавить семена горчицы и соль.

Ломтики хлеба смазать приготовленной смесью, выложить на противень и поставить в разогретую духовку на 3–4 минуты.

Канапе с огурцами и черри

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 огурца, 100 г черри, ½ пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Из хлеба с помощью формочек для печенья вырезать круглые ломтики, смазать их сливочным маслом. Огурцы и черри вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень укропа вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурцов и черри.

Канапе выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с огурцом и редисом

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 100 г редиса, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Из хлеба с помощью формочек для печенья вырезать круглые ломтики, смазать их сливочным маслом. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса.

Канапе выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе с брынзой и оливками

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г брынзы, 50 г сливочного масла, 1 стручок болгарского перца, 4 оливки (без косточек), ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать смесью брынзы и масла, положить кольца перца, посолить, украсить оливками и зеленью петрушки.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сыром и редисом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 70 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 50 г редиса, 6 маслин (без косточек), зелень кинзы.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень кинзы вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, выложить сверху ломтики сыра и кружочки редиса.

Украсить канапе маслинами и кинзой, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сырным маслом и солеными огурцами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 70 г плавленого сыра, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки горчицы, зелень кинзы и петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать кружочками. Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Плавленый сыр натереть на крупной терке и смешать с размягченным сливочным маслом, зеленью и горчицей. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленной массой, сверху положить кружочки соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и петрушки и подать к столу.

Канапе с сырным маслом и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 70 г плавленого сыра, 2 помидора (небольших), зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Плавленый сыр натереть на крупной терке, смешать с размягченным сливочным маслом и зеленью. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленной массой, сверху положить кружочки помидоров, посолить и поперчить. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе с сыром, огурцом и кетчупом

Ингредиенты

4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра (любого), 1 маринованный огурец, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка сметаны, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Огурец нарезать кружочками. Кетчуп смешать со сметаной. Сыр нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать маслом, сверху положить ломтики сыра и кружочки огурца, полить смесью кетчупа и сметаны.

Проткнуть канапе шпажками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе с сыром и салатом

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 80 г сыра (любого), 8 листьев зеленого салата, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. листья салата вымыть, обсушить.

На ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке, положить по листу салата, ломтик сыра и кружок помидора.

Готовые канапе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сыром и оливками

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г сыра (любого), 1 помидор, 4 оливки (без косточек), 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка сладкой горчицы, перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подсушить в тостере. Помидор вымыть, нарезать кружочками. Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и горчицей, поперчить.

Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидора и оливки, проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с лососем

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г филе копченого лосося, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Филе лосося нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них рыбу и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с кальмарами и зеленью

Ингредиенты

6—8 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г кальмаров, 2 яйца, 50 г сливочного масла, зелень укропа, сок ½ лимона, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канапе украсить рубленым яйцом, посолить, посыпать зеленью, сбрызнуть лимонным соком, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с семгой и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г филе малосольной семги, 70 г сливочного масла, 1 огурец, ½ пучка петрушки и укропа.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе семги нарезать ломтиками.

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них ломтики семги и кружочки огурца, посыпать зеленью.

Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с кетой и лаймом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г филе кеты (малосольной), 70 г сливочного масла, 1 лайм, ½ пучка петрушки и укропа.

Способ приготовления

Лайм вымыть, нарезать кружочками. Филе кеты нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать маслом, смешанным с зеленью, положить на них ломтики кеты и кружочки лайма.

Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с крабовыми палочками

Ингредиенты

100 г пшеничного хлеба, 50 г крабовых палочек, 20 г печеночного паштета, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 1 яйцо, ½ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления

Хлеб нарезать маленькими ломтиками квадратной формы, подсушить в духовке или тостере. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо взбить с перцем. Аккуратно развернуть крабовые палочки, выложить на них паштет, кукурузу, посыпать зеленью петрушки. Аккуратно свернуть их в рулеты, нарезать, положить на ломтики хлеба, смазать взбитым яйцом и закрепить шпажками. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 2 минут, подать к столу в горячем или охлажденном виде.

Канапе с креветками и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 1 огурец, 8 креветок (крупных), 50 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Креветки отварить в подсоленной воде, охладить и очистить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху положить кружочки огурца, посолить и поперчить. На кружочки огурца выложить креветки, украсить канапе листиками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Острые канапе с креветками

Ингредиенты

8 ломтиков цельнозернового хлеба, 100 г креветок, 50 г сливочного масла, 50 г плавленого сливочного сыра, 1–2 капли соуса табаско, 8 помидоров черри, укропа, соль.

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, охладить, очистить, пропустить через мясорубку и смешать с плавленым сыром, размягченным сливочным маслом и соусом табаско.

Помидоры черри и зелень укропа вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать креветочной смесью, сверху выложить помидоры черри. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с креветками и лимоном

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 6 креветок (крупных), 1 лимон (небольшой), 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, зелень укропа, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Креветки промыть холодной водой, отварить в подсоленной воде, охладить и очистить. лимон вымыть, нарезать кружочками. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, смешанным с кетчупом. На ломтики хлеба выложить кружочки лимона и креветки, проткнуть канапе шпажками, посыпать зеленью укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе с копченой сельдью и яблоками

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 70 г филе сельди (копченой), 2 яблока, 1 столовая ложка лимонного сока, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, зелень укропа.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе копченой сельди нарезать тонкими ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кружочками и сбрызнуть лимонным соком. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, положить сверху ломтики сельди и кусочки яблок, украсить зеленью петрушки и укропа. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сельдью и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г филе малосольной сельди, 2 помидора (небольших), 1 красная луковица, 50 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. лук очистить, вымыть, нарезать кружочками. Филе сельди нарезать ломтиками. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, выложить сверху кружочки помидоров и лука, сверху положить ломтики сельди. Проткнуть канапе шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе с сельдью и луком

Ингредиенты

10 ломтиков ржаного хлеба, 150 г филе сельди (малосольной), 1 пучок зеленого лука, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук вымыть, обсушить, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и обдать кипятком.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, положить на каждый по 2–3 кольца репчатого лука, в середину положить приготовленную массу, на нее – ломтики сельди. Канапе про ткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе со скумбрией и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 150 г филе малосольной скумбрии, 60 г сливочного масла, 1 салатный огурец, 8 маслин (без косточек), зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Филе скумбрии нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, выложить сверху кружочки огурца, ломтики скумбрии и маслины. Проткнуть канапе шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе со скумбрией и шампиньонами

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 100 г филе скумбрии (малосольной), 2–3 крупных шампиньона, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить.

Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в тостере или духовке, смазать майонезом, выложить сверху ломтики грибов и скумбрии. Украсить канапе веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе со скумбрией и горчицей

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 8 помидоров черри, 100 г филе малосольной скумбрии, 1 салатный огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка горчицы, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидоры черри вымыть.

Ломтики хлеба подсушить в тостере или духовке, смазать майонезом, смешанным с горчицей, выложить сверху куружочки огурца, ломтики скумбрии и помидоры черри.

Украсить канапе веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с судаком и грибами

Ингредиенты

8—10 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г филе судака (отварного), 100 г белых грибов, 1 яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор, зелень петрушки, зелень кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, смешать с майонезом, зеленью и яйцом. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Филе судака нарезать ломтиками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере или духовке, положить на каждый по 1 кружку помидора, сверху выложить приготовленную массу и ломтики рыбы, поперчить. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками кинзы и петрушки и подать к столу.

Канапе с морским языком

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г филе морского языка (отварного), 2 столовые ложки майонеза, 2 помидора (небольших), 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка тертого хрена, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Филе морского языка нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, поперчить и посолить.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать майонезом, смешанным с зеленью и тертым хреном, сверху выложить кружочки помидоров и ломтики морского языка. Украсить канапе веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с морским языком и горчицей

Ингредиенты

8 ломтиков бородинского хлеба, 200 г филе морского языка, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Филе морского языка промыть, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Горчицу смешать с размягченным сливочным маслом, зеленью и лимонным соком.

Смазать приготовленной смесью ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке, сверху положить ломтики рыбы, полить их майонезом и кетчупом. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и свежими овощами

Ингредиенты

8 ломтиков батона, 100 г шпротного паштета, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек отложить для украшения). ломтики батона обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, выложить сверху шпротный паштет, смешанный с зеленью, кружочки огурца и помидора. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками петрушки, сбрызнуть лимонным соком и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и оливками

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г консервированных шпрот, 2 столовые ложки майонеза, 8 оливок, 1 огурец, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Шпроты размять вилкой, добавить майонез и зелень, тщательно перемешать. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать приготовленным паштетом, сверху положить кружочки огурца и оливки. Проткнуть канапе шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г шпротного паштета, 2 яйца, 2 помидора, зелень базилика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть, обсушить.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать шпротным паштетом, выложить сверху кружочки яиц и помидоров, посолить и поперчить.

Украсить канапе листиками базилика, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом и маринованными огурцами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 100 г шпротного паштета, 2 маринованных огурца, 1 столовая ложка консервированной кукурузы, зелень укропа, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Маринованные огурцы нарезать кружочками.

Ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать шпротным паштетом, выложить сверху кружочки огурцов, поперчить. Украсить канапе консервированной кукурузой и веточками зелени, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сардинами и яйцом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 8 маслин (без косточек), 1 яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху выложить сардины, рубленое яйцо и маслины. Канапе украсить рубленой зеленью укропа, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сардинами и помидорами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 2 помидора (небольших), 1 яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сардины нарезать крупными кусками.

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху выложить кружочки помидоров и яйца, на них положить кусочки сардин. Канапе посыпать петрушкой, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с креветочным паштетом

Ингредиенты

1 французский батон, 1 огурец, 200 г мяса креветок (вареного), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 луковица, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на мелкой терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Зелень петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать кружочками.

Мясо креветок пропустить через мясорубку, смешать с луком, яйцами, сливочным маслом. Паштет посолить, поперчить.

Батон нарезать ломтиками, подсушить в тостере.

Выложить на каждый ломтик паштет, кружочки огурца и веточки зелени, проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с раками

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г майонеза, 4 рака (вареных), 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Раков очистить, мясо мелко нарезать, смешать с майонезом, посолить, поперчить.

Ломтики хлеба подсушить в духовке, выложить на них приготовленную смесь, украсить зеленью укропа и петрушки.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с раками и грибами

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 рака (вареных), 100 г грибов (вареных), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Раков очистить, мясо мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с мясом раков, майонезом и яйцом, посолить и поперчить. Выложить смесь на ломтики хлеба, предварительно подсушенные в тостере или духовке.

Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с крабовыми палочками и кетчупом

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г крабовых палочек, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко нарезать, смешать с майонезом, посолить и поперчить. ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, по краям сделать ободок из кетчупа.

В середину канапе выложить смесь из крабовых палочек и майонеза, проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе с печеночным паштетом и яйцом

Ингредиенты

12 ломтиков французского батона, 100 г печеночного паштета, 2 яйца, 12 помидоров черри, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры черри вымыть.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками, посолить и поперчить.

Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Ломтики французского батона подсушить в тостере, смазать паштетом, положить сверху кружочки яиц и помидоры черри. Посыпать канапе петрушкой, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с паштетом и апельсином

Ингредиенты

12 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г мясного паштета, 1 столовая ложка белого вина, 60 г сливочного масла, 1 апельсин, зелень петрушки.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, нарезать кружочками и разрезать каждый на четыре части. Зелень петрушки вымыть, обсушить. В паштет влить белое вино и тщательно перемешать.

Ломтики хлеба подсушить в духовке или тостере, смазать маслом, затем паштетом. Выложить сверху ломтики апельсина и веточки петрушки.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с ветчиной и маринованными сливами

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 120 г ветчины, 8 маринованных слив (без косточек), 2 помидора (небольших), 50 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Ветчину нарезать ломтиками.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить.

Хлеб подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, смешанным с зеленью. Выложить сверху кружочки помидора, ломтики ветчины и маринованные сливы.

Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Канапе с ветчиной и маринованным виноградом

Ингредиенты

4 ломтика французского батона, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины, 100 г сыра (любого), 1 яйцо, 4 ягоды маринованного винограда, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. ломтики батона подсушить в тостере, смазать маслом, сверху положить ветчину, сыр, яйцо и ягоды маринованного винограда. Канапе полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с копченым окороком и чесноком

Ингредиенты

150 г ржаного хлеба, 100 г свиного окорока (копченого), 1 столовая ложка майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 помидор, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Хлеб нарезать прямоугольными ломтиками, подсушить в духовке. Помидор вымыть и мелко нарезать.

Яйцо очистить и натереть на крупной терке.

Чеснок растолочь. Окорок нарезать ломтиками.

Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью укропа и майонезом. На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики, выложить их на ломтики хлеба, закрепить шпажками и подать к столу.

Канапе с колбасой и хреном

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 ломтика колбасы (любой, полукопченой), 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка сметаны, 4 редиса, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Хрен сбрызнуть укусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба.

Сверху положить ломтики колбасы и кружочки редиса.

Канапе украсить веточками петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с колбасой, сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 ломтика колбасы (любой, полукопченой), 50 г сыра (любого), 50 г сливочного масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 стручок болгарского перца, ½ пучка зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить сверху ломтики колбасы, кружочки яйца и кольца перца, посолить. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Канапе с беконом

Ингредиенты

150 г пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, 1 столовая ложка лимонного сока, ½ пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Хлеб нарезать небольшими квадратными ломтиками, подсушить в тостере.

Бекон нарезать квадратными ломтиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. листья салата вымыть.

На каждый ломтик хлеба положить бекон, свернутый лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, свернутый лист салата, ломтик яблока.

Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с телятиной

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 4 ломтика телятины (отварной), 40 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 20 г тертого хрена, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом и тертым хреном.

Выложить приготовленную смесь на ломтики хлеба, сверху положить ломтики телятины.

Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Канапе с телятиной, сыром и редисом

Ингредиенты

10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 100 г телятины (отварной), 50 г сливочного масла, 100 г швейцарского сыра, 3–4 редиски, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками, телятину – небольшими ломтиками квадратной формы. Редиску вымыть и нарезать кружочками. ломтики хлеба подсушить в тостере, смазать маслом, положить на них сыр, телятину и редиску.

Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком, укропом и петрушкой и подать к столу.

Канапе с копченой курицей и помидором

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 100 г мяса курицы (копченого), 50 г говяжьего языка (отварного), 1 помидор, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Помидор вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить. Мясо курицы и говяжий язык нарезать кусочками.

Хлеб подсушить в тостере, смазать сливочным маслом и горчицей, выложить сверху кружочки помидора, ломтики курицы и языка.

Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе с курицей и мочеными яблоками

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г филе курицы (отварного), 2 моченых яблока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Филе курицы нарезать ломтиками. Яблоки нарезать ломтиками, предварительно удалив сердцевину.

Хлеб подсушить в духовке, смазать сливочным маслом, положить сверху ломтики курицы и яблок, украсить зеленью укропа.

Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с говядиной, сыром и айвой

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г говядины (отварной), 50 г сыра (любого, тертого), 1 айва, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка толченых ядер грецких орехов, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками.

Айву вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Тертый сыр смешать с орехами.

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить.

Хлеб подсушить в тостере, смазать сливочным маслом, выложить на него орехово-сырную массу, сверху положить ломтики мяса и айвы. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе с сосисками, беконом и огурцом

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 8 листьев салата, 1 огурец, 2 столовые ложки кетчупа, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. листья салата вымыть. ломтики хлеба подсушить в тостере, положить на них листья салата, сосиски, бекон и кружочки огурца.

Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом, украсить веточками зелени и подать к столу.

Канапе с говяжьим языком, брынзой и помидором

Ингредиенты

6 ломтиков цельнозернового хлеба, 100 г говяжьего языка (отварного), 100 г брынзы, 2 соленых огурца, 1 помидор, 40 г сливочного масла, зелень укропа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидор вымыть, нарезать кружочками. Язык, брынзу и огурцы нарезать ломтиками.

Хлеб обжарить в сливочном масле и выложить на него кружочки помидора, ломтики языка, брынзы и огурцов. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Канапе с паштетом из говяжьей печени

Ингредиенты

1 французский батон, 400 г говяжьей печени, 100 г свинины, 50 г свиного сала, 3 луковицы, 2 морковки, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 100 г оливок (без косточек), 2 маринованных огурца, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалять в муке и обжарить в масле вместе с луком. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить и растереть с солью и перцем. Зелень петрушки вымыть.

Мясо и сало промыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Мясо, сало и морковь положить в кастрюлю, залить холодной водой, тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с печенью, луком и яйцами, влить немного оставшегося от тушения соуса и перемешать. Готовый паштет охладить.

Маринованные огурцы нарезать кружочками. Батон нарезать ломтиками, подсушить в тостере. Выложить на каждый ломтик паштет, кружочки огурцов и оливки, проткнуть канапе шпажками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе с колбасой и редисом

Ингредиенты

200 г ржаного хлеба, 200 г колбасы, 1 огурец, 100 г редиса, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Хлеб и колбасу нарезать небольшими круглыми ломтиками. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть.

На шпажки наколоть хлеб, колбасу, кружочки огурца и редиса. Канапе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с паштетом из куриной печени

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 400 г куриной печени, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка коньяка, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Печень промыть, отварить в течение 15 минут в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, поперчить. В паштет положить лук, добавить коньяк, еще раз перемешать.

Выложить паштет в корзиночки, посыпать петрушкой и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные свининой и помидорами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 3 картофелины, 150 г свинины (отварной), 2 помидора, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать маленькими кубиками. Свинину нарезать мелкими кубиками.

Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на средней терке. Мясо, помидоры, консервированный зеленый горошек, картофель смешать, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую массу выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, посыпать ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки с телятиной, свеклой и орехами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г телятины, 1 свекла, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки грецких орехов (очищенных), зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, отварить в подсоленной воде, охладить и мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить, охладить, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, обсушить.

Консервированный зеленый горошек смешать с мясом и свеклой, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую начинку выложить в корзиночки. Очищенные грецкие орехи измельчить и посыпать ими готовые тарталетки.

Украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и кукурузой

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г мяса курицы, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, 1 морковка, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы отварить, мелко нарезать. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Консервированную кукурузу смешать с курицей и зеленью, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки кружочками моркови и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные сосисками и овощами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 4 подкопченные сосиски, 1 луковица, 2 помидора, 3 картофелины, 5 столовых ложек майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Сосиски отварить и нарезать мелкими кубиками. лук очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками.

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Сосиски, картофель, зелень и лук перемешать, заправить майонезом, добавить перец и соль. Выложить готовую массу в корзиночки из песочного теста.

Украсить тарталетки кружочками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные охотничьими колбасками

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г охотничьих колбасок, 2 помидора, 70 г консервированной кукурузы, 1 пучок зеленого салата, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка сладкой горчицы.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. листья салата вымыть, обсушить, мелко нарезать. Охотничьи колбаски нарезать кружочками, смешать с консервированной кукурузой, помидорами и салатом, выложить приготовленную смесь в корзиночки.

Приготовить заправку из лимонного сока и горчицы, полить ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные колбасой, редисом и сыром

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г сыра (любого), 150 г колбасы (любой, вареной), 100 г редиса, 3 яйца, 5 столовых ложек майонеза, 5 столовых ложек консервированного зеленого горошка, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать соломкой. Яйца сварить, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на терке.

Колбасу нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек и заправить майонезом. Добавить красный и черный молотый перец, соль. Начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, посыпать ею готовые тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные горбушей и кукурузой

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г консервированной горбуши, 100 г консервированной кукурузы, 2–3 маринованных кукурузных початка, 5 столовых ложек майонеза, 4 яйца, зелень петрушки, зелень укропа, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Кукурузные початки нарезать вдоль тонкими ломтиками. Консервированную горбушу размять вилкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать, смешать с горбушей, добавить консервированную кукурузу и зелень, заправить майонезом, посолить и поперчить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки веточками зелени и ломтиками кукурузных початков и подать к столу.

Тарталетки с рыбным паштетом

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 300 г филе трески, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, ½ лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. лук очистить, вымыть и разрезать на четыре части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Филе трески промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности. Отварную рыбу пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, добавить перец, перемешать с майонезом. Наполнить приготовленным паштетом тарталетки, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные шпротами и горошком

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированных шпрот, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 3 помидора, 1 чайная ложка горчицы, 5 столовых ложек майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать полукружиями.

Консервированные шпроты размять вилкой.

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать и добавить к рыбе, заправить майонезом.

Добавить горчицу, консервированный зеленый горошек, красный молотый перец и все перемешать. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки веточками зелени и ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные икрой минтая

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 100 г икры минтая, 3 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 100 г консервированной горбуши, 1 огурец, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Консервированную горбушу размять вилкой, добавить икру минтая, яйца, майонез, поперчить и тщательно перемешать. Готовую смесь выложить в корзиночки. Украсить тарталетки ломтиками огурца и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные рыбой, помидорами и огурцами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г филе морской рыбы (любой, отварной), 3 огурца, 3 помидора, 5–6 перьев зеленого лука, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца, рыбу, овощи и лук перемешать, добавить сметану, поперчить и посолить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, украсить ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные судаком и огурцами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г филе судака (отварного), 2 огурца, 3 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, зелень кинзы, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть. Филе судака нарезать маленькими кубиками.

Огурцы вымыть, нарезать мелкими кубиками, смешать с рыбой, добавить уксус, сметану, красный и черный молотый перец, соль, все перемешать.

Готовую начинку выложить в смазанные горчицей корзиночки. Украсить тарталетки веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные креветками, огурцом и сыром

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г креветок, 150 г сыра (любого), 3 огурца, 3 столовые ложки майонеза, 2 яйца, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и мелко нарезать. Огурцы вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Яйца сварить вкрутую, очистить и натереть на терке. Смешать креветки, сыр, огурцы, яйца, заправить майонезом, посолить и поперчить. Начинку выложить в корзиночки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, украсить ею тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные кальмарами и морской капустой

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 2 яйца, 200 г кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1 морковка, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Кальмары, морскую капусту, яйца, лук, огурцы смешать, заправить оливковым маслом, посолить. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать, украсить ею готовые тарталетки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные кальмарами, редисом и зеленью

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 150 г редиса, по 1 пучку кинзы, укропа и петрушки, 1 лимон, 4 столовые ложки оливкового масла, соль.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать соломкой.

Лимон вымыть, нарезать фигурными ломтиками.

Зелень кинзы, петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Редис вымыть, натереть на средней терке. Кальмары, зелень петрушки, укропа и редис смешать, добавить соль и заправить маслом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки ломтиками лимона и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные мидиями, редисом и сыром

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г консервированных мидий, 100 г редиса, 100 г сыра (любого), 1 огурец, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, зеленый лук, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть, натереть на крупной терке.

Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать.

Зелень петрушки вымыть. Огурец вымыть, нарезать ломтиками.

Мидии, сыр, лук и редис смешать, добавить соль, перец, заправить майонезом. Полученную массу выложить в корзиночки.

Готовые тарталетки украсить ломтиками огурца и веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные сельдью

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 3 картофелины, 150 г филе сельди (соленой), 2 помидора, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, зелень укропа, зелень петрушки, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать.

Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Консервированный зеленый горошек, сельдь, картофель смешать, добавить перец и заправить майонезом. Готовую начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки ломтиками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные кальмарами и овощами

Ингредиенты

10 готовых корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров (очищенных, отварных), 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, зелень укропа, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Кальмары нарезать тонкой соломкой. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Смешать кальмары, лук, помидоры, кукурузу, соль и перец, заправить растительным маслом. Начинку выложить в корзиночки.

Украсить тарталетки веточками зелени и кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 250 г шампиньонов, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками, добавить к грибам, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле. Обжаренные грибы и лук заправить сметаной, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать. Выложить готовую начинку в корзиночки.

Украсить тарталетки консервированным зеленым горошком.

Тарталетки, фаршированные солеными груздями

Ингредиенты

10—12 готовых корзиночек из песочного теста, 150 г соленых груздей, 2 картофелины (сваренные в мундире), 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, зелень укропа, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать маленькими кубиками. Грузди промыть холодной водой, нарезать маленькими кубиками. лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа, зелень петрушки вымыть. Смешать картофель, грибы и лук, поперчить, заправить растительным маслом. Наполнить полученной начинкой корзиночки.

Украсить тарталетки веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из сельди с луком

Ингредиенты

2 сельди (соленые), 2 красные луковицы, 1 пучок укропа и петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Сельдь разделать на филе без кожи и костей, нарезать наискосок ломтиками. лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и остудить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Кусочки сельди выложить на тарелку, посыпать зеленью, сверху положить кольца лука. Полить закуску растительным маслом, смешанным с лимонным соком, и подать к столу.

Закуска из сельди со сметаной и зеленью

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 150 г сметаны, 2 луковицы, 1 пучок укропа, 2–3 картофелины (отварной), 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кружочками. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и листья салата вымыть и нарубить. Филе сельди нарезать кусочками.

Кружочки картофеля выложить на блюдо, выстланное листьями салата, сверху положить кусочки сельди и кольца лука. Полить закуску сметаной, посыпать укропом и подать к столу.

Сельдь по-русски

Ингредиенты

500 г филе сельди (соленой), 2 луковицы, 1 огурец, 1 помидор, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть, нарезать кружочками. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Филе сельди промыть холодной водой и мелко нарезать.

Для приготовления заправки смешать горчицу и уксус.

Филе сельди выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, залить заправкой и дать настояться в течение 20 минут. Затем украсить закуску кружочками огурца и помидора, посыпать зеленью и подать к столу.

Яйца, фаршированные сельдью

Ингредиенты

10 яиц (сваренных вкрутую), 300 г филе сельди (соленой), 2 столовые ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 1 морковка (вареная), 1 пучок укропа, 1 луковица (небольшая).

Способ приготовления

Филе сельди мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Морковь очистить и нарезать кружочками. лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желток и растереть его с филе сельди, горчицей и сливочным маслом. Добавить лук и укроп, тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить половинки яичных белков, выложить их на блюдо. Закуску украсить веточками укропа, кружочками моркови и подать к столу.

Закуска из копченой сельди с овощами

Ингредиенты

400 г филе копченой сельди, 1 свекла, 2–3 картофелины, 1 соленый огурец, 1 морковка, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать соломкой.

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками, смешать со свеклой, картофелем и морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа. Украсить закуску зеленым горошком, дольками огурца и подать к столу.

Рулетики из сельди с зеленью

Ингредиенты

500 г филе сельди (соленой), 1 лимон, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 пучок укропа и петрушки, 2–3 помидора, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать ломтиками. листья салата вымыть. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе сельди нарезать полосками шириной 1 см, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью. Каждую полоску свернуть в виде рулета и закрепить декоративной шпажкой.

Выложить рулетики на блюдо, выстланное листьями салата, оформить кружочками помидоров и ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из сельди с орехами

Ингредиенты

350 г филе сельди (соленой), 100 мл молока, 2–3 ломтика черствого батона, 1–2 яблока, 1 луковица, 3–4 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Батон размочить в молоке. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Яйца очистить и нарубить.

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с батоном и орехами, перемешать с яйцами, яблоками и луком, выложить в салатник.

Закуску полить майонезом, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из сельди с картофелем и горошком

Ингредиенты

500 г филе сельди (соленой), 150 г консервированного зеленого горошка, 3–4 картофелины, 2–3 луковицы, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. лук очистить, вымыть и нарубить. Для приготовления заправки смешать растительное масло, горчицу и уксус. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками, смешать с консервированным зеленым горошком, картофелем и луком, выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из сельди с картофельным пюре

Ингредиенты

500 г филе сельди (соленой), 500 г картофельного пюре, 2 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого салата, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка паприки.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими ломтиками. листья салата вымыть, обсушить. Помидоры и огурец вымыть, нарезать кружочками.

Из картофельного пюре сформовать небольшие шарики, положить в середину каждого по кусочку филе сельди. Часть шариков обвалять в смеси панировочных сухарей и паприки, оставшиеся – в рубленой зелени.

Выложить закуску на листья салата, оформить кружочками помидоров и огурцов и подать к столу.

Острая закуска из сельди

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2–3 стручка маринованного острого перца, 2 яблока, ½ пучка укропа и петрушки, ½ чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу, сверху положить лук и тертые яблоки. Сельдь полить сметаной, посыпать перцем. Украсить закуску стручками маринованного перца и веточками зелени и подать к столу.

Рулетики с начинкой из сельди

Ингредиенты

300 г филе сельди (малосольной), 100 г сливочного масла, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 2–3 листа тонкого лаваша, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Филе сельди пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, зелень и лук, поперчить, перемешать.

Приготовленной смесью смазать лаваш, свернуть в виде рулета, завернуть в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник. По истечении указанного времени нарезать рулет порционными кусочками, выложить на блюдо.

Украсить закуску кружочками помидоров и веточками зелени и подать к столу.

Закуска из копченой скумбрии и молодого картофеля

Ингредиенты

400 г филе скумбрии (копченой), 8 картофелин, 3 огурца, 3 помидора, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 пучок зеленого салата, 200 г сметаны, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и разрезать на 2–4 части.

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть.

Филе копченой скумбрии нарезать ломтиками средней величины, смешать с картофелем, выложить горкой на блюдо, выстланное листьями салата.

Посыпать скумбрию и картофель рублеными яйцами и зеленью, поперчить, полить сметаной.

Украсить закуску кружочками огурцов и помидоров и подать к столу.

Закуска из малосольной скумбрии и помидоров

Ингредиенты

500 г скумбрии (малосольной), 3–4 помидора, 2–3 огурца, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Малосольную скумбрию разделать на филе без кожи и костей. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать дольками. лук очистить, вымыть и нарубить. Филе скумбрии мелко нарезать, смешать с помидорами, выложить на блюдо, посыпать петрушкой. Украсить закуску дольками огурцов, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из скумбрии и шпика

Ингредиенты

300 г филе скумбрии (соленой), 50 г шпика (копченого), 2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Филе скумбрии пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить укроп, петрушку, уксус, горчицу, растительное масло и перемешать.

Полученную смесь выложить в салатник, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из скумбрии и плавленого сыра

Ингредиенты

450 г филе скумбрии (соленой), 250 г плавленого сыра, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сливочного масла, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе скумбрии, яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло и зелень, тщательно перемешать.

Полученную смесь выложить в салатник и поставить в прохладное место на 1 час, затем подать к столу.

Закуска из скумбрии под кисло-сладким соусом

Ингредиенты

500 г филе скумбрии (соленой), 2 яблока, 1 луковица, 150 г натурального йогурта (несладкого), 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Филе скумбрии нарезать наискосок ломтиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком.

Для приготовления соуса яблоки смешать с йогуртом, добавить горчицу, перец, соль и сахар, тщательно перемешать.

Ломтики скумбрии выложить на тарелку, сверху положить кольца лука, полить все соусом. Дать закуске настояться в прохладном месте 15–20 минут и подать к столу.

Закуска из скумбрии и огурцов

Ингредиенты

400 г филе скумбрии (соленой), 3–4 огурца, 2 картофелины, 1 морковка, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки красного винного уксуса, 2 чайные ложки тертого хрена.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить.

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. листья салата вымыть, выложить на блюдо. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Для приготовления заправки смешать растительное масло, уксус и тертый хрен.

Филе скумбрии нарезать кусочками, смешать с огурцами, морковью и картофелем, выложить на листья салата. Закуску полить заправкой, посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, оформить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из соленой мойвы

Ингредиенты

350 г мойвы (соленой), 1 морковка, 3 картофелины, 2 огурца, 2 луковицы, 2 яйца (сваренных вкрутую), 150 г сметаны.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и натереть на мелкой терке.

Соленую мойву разделать на филе, смешать с луком, огурцами и яйцами, выложить в селедочницу, оформить кружочками картофеля и моркови, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из судака с маслинами и солеными огурцами

Ингредиенты

400 г филе судака (отварного), 100 г майонеза, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 г маслин (без косточек), 1 чайная ложка столовой горчицы, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Филе судака нарезать небольшими кусочками. лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы нарезать маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить майонез, горчицу и перец, перемешать. Выложить закуску в салатник, украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из судака с овощами

Ингредиенты

500 г филе судака, 2–3 картофелины, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 50 г тертого хрена, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Тертый хрен смешать с уксусом. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Филе судака промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, измельчить, посолить, поперчить, смешать с картофелем, зеленью и тертым хреном, заправить майонезом. Выложить закуску на листья салата, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из судака с помидорами

Ингредиенты

1 кг судака, 3–4 помидора, 1 пучок укропа и петрушки, 500 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе, отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито.

Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, спассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Кусочки судака и дольки помидоров выложить на блюдо, полить приготовленным соусом (предварительно охлажденным до комнатной температуры), посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из щуки и помидоров

Ингредиенты

500 г филе щуки, 3–4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого салата, ½ лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Филе щуки промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности.

Отварную рыбу охладить, пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, добавить майонез, перемешать. Выложить закуску горкой на листья салата, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из щуки с брынзой

Ингредиенты

400 г филе щуки, 200 г брынзы, 1 луковица, 1 морковка, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Филе щуки промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить в 50 г сливочного масла.

Жареную рыбу, лук, морковь и брынзу пропустить через мясорубку, поперчить, смешать с рубленой зеленью и оставшимся сливочным маслом и сформовать изделие в виде батона.

Завернуть его в пищевую пленку и положить в прохладное место на 1 час, затем нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из трески и яиц

Ингредиенты

250 г филе трески (отварного), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 картофелина, 1 луковица, 1 лимон, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). лимон вымыть, нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Треску пропустить через мясорубку, смешать с картофелем, яйцами, зеленью петрушки и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом. Закуску украсить кружочками лимона и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из трески с горчицей и яйцами

Ингредиенты

500 г филе трески, 3 яйца (сваренных вкрутую), 100 мл оливкового масла, 30 г столовой горчицы, зелень петрушки, зелень эстрагона, сахар, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать ломтиками, посолить и приготовить на пару. Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть, белки нарубить.

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яичные желтки растереть с горчицей, сахаром и солью в однородную массу. Продолжая растирать, добавить понемногу оливковое масло. Затем добавить зелень, перемешать.

Рыбу выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, посыпать белками и подать к столу.

Закуска из соленой кеты и лука

Ингредиенты

500 г кеты (соленой), 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки винного уксуса, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, нарубить. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Соленую кету разделать на филе без кожи и костей, нарезать ломтиками и выложить на тарелку. Сверху положить кольца лука, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом. Посыпать закуску укропом и подать к столу.

Кета с красным соусом

Ингредиенты

1 кг кеты, 100 мл красного соуса, 100 мл рыбного бульона, 100 мл огуречного рассола, 100 мл белого вина, 50 г грибов (любых, маринованных), 50 г оливок (без косточек), 2 соленых огурца, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, соль.

Способ приготовления

Кету разделать на филе без кожи и костей, отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать порционными кусками. Маринованные грибы и оливки нарезать небольшими кусочками. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой.

Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Коренья, грибы, огурцы и оливки выложить в сотейник, залить бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут. Затем добавить красный соус, смешанный с вином и рассолом, варить на слабом огне до загустения.

Куски рыбы разложить по тарелкам, полить охлажденным соусом и подать к столу.

Закуска из горбуши и соленых огурцов

Ингредиенты

400 г горбуши (отварной), 3–4 соленых огурца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок укропа и петрушки, 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. листья салата вымыть, выложить на блюдо. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать кубиками.

Из отварной рыбы вынуть кости. Филе мелко нарезать, смешать с огурцами и зеленью, выложить на листья салата. Полить закуску майонезом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из минтая с пряным соусом

Ингредиенты

1 кг минтая, 600 г помидоров, 1 пучок кинзы, 1 пучок зеленого лука, 1 луковица (небольшая), сахар, соль.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу отварить в подсоленной воде, охладить, разделать на филе, нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и протереть через сито.

Зелень кинзы и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить.

Смешать зелень и лук с томатным пюре, добавить сахар и соль. Если соус получился слишком густым, разбавить его холодной кипяченой водой.

Выложить рыбу на тарелку, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из минтая и моркови

Ингредиенты

350 г филе минтая (отварного), 3–4 морковки, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, 1 огурец, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). Огурец вымыть, нарезать кружочками.

Филе минтая нарезать небольшими кусочками, смешать с морковью и зеленью, посолить, поперчить, заправить майонезом. Закуску выложить в салатник, украсить кружочками огурца и веточками зелени и подать к столу.

Закуска из судака с белыми грибами и огурцами

Ингредиенты

500 г филе судака (отварного), 150 г белых грибов (отварных), 3 огурца, 1 пучок укропа и петрушки, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Филе судака и вареные грибы нарезать ломтиками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7—10 минут. Затем добавить грибы и лук, посолить, варить соус до готовности, охладить.

Ломтики рыбы и грибов выложить на блюдо, вокруг положить кружочки огурцов. Полить закуску соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Острая закуска из горбуши

Ингредиенты

1 кг горбуши, 100 г кореньев хрена, 300 г яблок, 200 г сметаны, 50 мл лимонного сока, 1 пучок укропа и петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Горбушу разделать на филе, отварить в подсоленной воде, охладить, не вынимая из бульона. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Коренья очистить, вымыть, замочить на 30 минут в холодной воде, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку.

Для приготовления соуса яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, смешать с тертым хреном и сметаной. Добавить лимонный сок, сахар и соль, перемешать.

Филе горбуши нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из красной рыбы и риса

Ингредиенты

300 г филе красной рыбы, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, 3 луковицы, 2 морковки, 4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Яйца очистить и нарубить.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

Филе рыбы промыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать, смешать с рисом, консервированной кукурузой, морковью, яйцами и луком, посолить, выложить в салатник, полить майонезом.

Закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из копченого палтуса

Ингредиенты

300 г филе палтуса (копченого), 100 г риса, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 яйца (сваренных вкрутую), ½ лимона, 100 г майонеза, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Филе копченого палтуса нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с рисом, яйцами, зеленым горошком и огурцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из печени трески с овощами

Ингредиенты

250 г консервированной печени трески, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть.

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

Огурцы мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть и нарубить.

Печень трески размять вилкой, смешать с консервированным зеленым горошком, картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить, выложить на блюдо.

Закуску полить майонезом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из семги

Ингредиенты

300 г филе малосольной семги, 70 г оливок (без косточек), 1 лимон, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать кружочками. листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Филе семги нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, выложить на листья салата и посыпать зеленью.

Украсить закуску оливками и ломтиками лимона и подать к столу.

Трубочки из рыбы и корейской моркови

Ингредиенты

400 г филе горбуши (малосольной), 200 г корейской моркови, 1 пучок зеленого салата, 1 огурец, 2 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Огурец вымыть, нарезать кружочками. Филе горбуши нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Положить на каждый ломтик немного корейской моркови, свернуть в виде рулета, скрепить декоративными шпажками.

Выложить закуску на блюдо, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Закуска из кальмаров с помидорами и картофелем

Ингредиенты

500 г кальмаров, 2–3 картофелины, 3–4 помидора, 3–4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертого хрена, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать кружочками.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть, нарезать полукружиями. Кальмары смешать с помидорами, горошком и картофелем, выложить горкой на блюдо, поперчить, полить майонезом, смешанным с тертым хреном и лимонным соком.

Закуску посыпать рубленой зеленью и подать к столу.

Закуска «Зимняя»

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 200 г консервированного зеленого горошка, 3–4 соленых огурца, 150 г майонеза, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать маленькими кубиками. Яйца очистить и нарубить. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой.

Смешать кальмары, яйца, горошек и огурцы, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску на блюдо, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из кальмаров и корейской моркови

Ингредиенты

500 г кальмаров, 200 г корейской моркови, 1 пучок укропа и петрушки, 1 пучок зеленого салата, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить, нарезать тонкой соломкой. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения). листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Смешать кальмары, корейскую морковь и зелень, заправить растительным маслом и лимонным соком. Выложить закуску на листья салата и подать к столу.

Кальмары с соусом тартар

Ингредиенты

600 г кальмаров, 200 г майонеза, 60 г маринованных корнишонов, 20 г каперсов, 20 г репчатого лука, 1 соленый анчоус, ½ пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Корнишоны, каперсы и репчатый лук нарезать очень маленькими кусочками. Анчоус промыть холодной водой, нарубить.

Для приготовления соуса смешать майонез с петрушкой, корнишонами, каперсами и анчоусом.

Выложить кальмары на тарелку, полить соусом и подать к столу.

Закуска из кальмаров с вешенками

Ингредиенты

500 г кальмаров, 500 г вешенок, 1–2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зеленого салата, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить, охладить, нарезать соломкой и полить соевым соусом.

Листья салата вымыть, нарезать узкими полосками.

Вешенки перебрать, промыть, нарезать небольшими кусочками. лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Грибы и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, посолить, поперчить и охладить.

Смешать кальмары с грибами, луком и салатом, выложить закуску горкой на блюдо и подать к столу.

Закуска из кальмаров и кабачков

Ингредиенты

450 г кальмаров, 150 г кабачков (маринованных), 2 картофелины, 100 г грибов (любых, маринованных), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г майонеза, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками.

Яйцо очистить и нарубить.

Маринованные кабачки и грибы нарезать небольшими ломтиками. Подготовленные кальмары отварить, охладить, нарезать соломкой.

Кальмары смешать с картофелем, кабачками, грибами, зеленью и яйцом, выложить горкой на блюдо.

Закуску посолить, полить майонезом, украсить веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Закуска из кальмаров по-польски

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 250 г сливочного масла, 5 яиц, 30 мл лимонного сока, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Для приготовления соуса сливочное масло растопить, смешать с рублеными яйцами и петрушкой, добавить лимонный сок и соль.

Кальмары выложить на тарелку, полить соусом и подать к столу.

Закуска из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты

500 г креветок, 2 картофелины, 3 перепелиных яйца (сваренных вкрутую), 100 г помидоров черри, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Яйца очистить, нарезать половинками. Помидоры черри вымыть.

Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком.

Креветки, зеленый горошек, картофель и яйца смешать, выложить на блюдо, посолить, поперчить. Закуску полить майонезом, украсить половинками яиц, помидорами черри, веточками укропа и петрушки и подать к столу.

Креветки с соусом «Айоли»

Ингредиенты

600 г креветок, 150 мл оливкового масла, 1 желток (вареный), 3 зубчика чеснока, 1 пучок укропа и петрушки, сок 1 лимона, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Креветки отварить в подсоленной воде, охладить и очистить. Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Добавить желток, тщательно растереть. Затем, продолжая растирать, добавить постепенно оливковое масло. После этого добавить лимонный сок, соль и 1–2 чайные ложки холодной кипяченой воды.

Креветки выложить на тарелку, полить соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

Закуска из креветок с сухофруктами

Ингредиенты

300 г креветок, 100 г риса, 40 г чернослива, 40 г кураги, 1 яблоко, 100 г майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Чернослив и курагу замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обдать холодной водой и остудить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Смешать креветки, рис, сухофрукты, яблоко и зелень, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить закуску на блюдо, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуска из креветок с овощами и яблоком

Ингредиенты

400 г креветок (вареных, очищенных), 5 картофелин, 3 морковки, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 огурца, 1 яблоко, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить.

Огурцы вымыть и нарезать ломтиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Картофель и морковь выложить на блюдо, посолить, поперчить, сверху положить рубленую зелень, креветки, яблоко, рубленые яйца, полить сметаной. Закуску оформить веточками укропа и петрушки, ломтиками огурцов и подать к столу.

Закуска из креветок и щавеля

Ингредиенты

300 г креветок (вареных, очищенных), 5 яиц (сваренных вкрутую), 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, 2 помидора, 3–4 столовые ложки сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Щавель вымыть, нарезать узкими полосками. Помидоры вымыть, нарезать небольшими дольками.

Креветки смешать со щавелем, яйцами и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить закуску на блюдо, украсить дольками помидоров и подать к столу.

Раки, варенные по классическому рецепту

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 2–3 лавровых листа, 1 зонтик укропа, 10–12 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить специи и соль, положить раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные в пиве со специями

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 2 л светлого пива, 1 пучок укропа и петрушки, 1–2 бутона гвоздики, 1–2 горошины душистого перца, 10–12 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть. В большой кастрюле довести до кипения 2 л воды, добавить пиво, положить специи и соль, снова довести до кипения, затем опустить в кастрюлю раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить, украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Раки, варенные в квасе

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 4 л домашнего кваса (несладкого), 1 пучок укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Квас вылить в кастрюлю, добавить соль и специи, довести до кипения. Затем опустить в кастрюлю раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные в вине

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 300–400 мл белого вина, 1 пучок укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить соль, опустить в кастрюлю раков и варить 5 минут. Затем отвар слить, залить раков вином, накрыть кастрюлю крышкой и варить еще 20–30 минут на слабом огне, периодически встряхивая содержимое кастрюли.

Выложить раков на блюдо, охладить, украсить закуску веточками зелени и подать к столу.

Раки, варенные с зеленью

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 1 пучок укропа и петрушки, 2–3 веточки эстрагона, 2–3 веточки тимьяна, 10–12 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. Зелень укропа, петрушки, эстрагона и тимьяна вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, положить специи и соль, раков и варить 20 минут. Затем добавить зелень и варить до готовности. Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные с соевым соусом

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 100 мл соевого соуса, соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, влить соевый соус, добавить соль, положить раков и варить до готовности.

Выложить раков на блюдо, охладить и подать к столу.

Раки, варенные с луком и перцем

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 2–3 луковицы, 1 пучок укропа и петрушки, 1 лимон, 1 стручок острого красного перца (небольшой), соль.

Способ приготовления

Раков тщательно вымыть. лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать колечками. лимон вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть.

В большой кастрюле довести до кипения воду, положить лук, перец и соль, опустить в кастрюлю раков и варить до готовности. Выложить раков на блюдо, охладить, украсить веточками укропа и петрушки, кружочками лимона и подать к столу.

Раки с острым соусом

Ингредиенты

1 кг раков (живых), 500 г помидоров, 1 головка чеснока, 1 стручок красного острого перца, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка тмина, 2–3 лавровых листа, 1 зонтик укропа, 10–12 горошин черного перца, сахар, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Красный перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с перцем, тмином и кориандром.

Соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 2–3 минуты, процедить и охладить.

Раков тщательно вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить специи и соль, положить раков и варить до готовности.

Затем раков охладить, отделить клешни и шейки, удалить панцирь.

Выложить мясо раков на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из раков с зеленью и горошком

Ингредиенты

1 ½ кг раков (живых), 500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, 1 луковица, 70 г консервированного зеленого горошка, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать. лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, выложить лук, посыпать мукой и жарить до золотисто-желтого цвета. Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут. Снять соус с огня, добавить в него сметану, оставшееся сливочное масло, зелень и перец, перемешать и охладить. Раков вымыть. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить специи и соль, положить раков и варить до готовности. Затем раков охладить, отделить клешни и шейки, удалить панцирь.

Выложить мясо раков на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить зеленым горошком и подать к столу.

Сом в томатном соусе

Ингредиенты

500 г филе сома, 200 г томатной пасты, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 помидора, 2 огурца, 1 пучок петрушки и укропа, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Огурцы вымыть, нарезать брусочками. лимон вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Филе сома промыть, нарезать порционными кусками и жарить в сливочном масле вместе с луком в течение 15 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо, оформить дольками помидоров, брусочками огурцов, кружочками лимона и веточками зелени и подать к столу.

Рыбные палочки

Ингредиенты

500 г филе судака, 300 г филе щуки, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сливок, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 3 столовые ложки рубленой зелени кинзы и петрушки, 2 чайные ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Филе судака и щуки промыть, пропустить через мясорубку, добавить сливки, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 1 час. Из фарша сформовать изделия продолговатой формы, запанировать в сухарях, жарить в жире до золотистого цвета. Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

Закуску выложить на блюдо, сбрызнуть уксусом, посыпать зеленью кинзы и петрушки и подать к столу.

Закуска из жареного судака и дайкона

Ингредиенты

300 г филе судака, 150 г дайкона, 2 огурца, 100 г листьев салата, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Дайкон очистить, вымыть и нарезать кружочками.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать небольшими кружочками.

Филе судака промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить в растительном масле до готовности.

Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить дайкон, посыпать рубленым луком, полить майонезом.

Украсить закуску кружочками огурцов и подать к столу.

Закуска из сома с яйцом и сыром

Ингредиенты

500 г филе сома, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 луковицы, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 150 г майонеза, 1 лавровый лист, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. лук очистить и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе сома промыть, отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Сверху положить кольца лука, поперчить, посыпать зеленью, рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из рыбы с кукурузой и перцем

Ингредиенты

500 г филе морской рыбы, 150 г консервированной кукурузы, 3 стручка болгарского перца, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, обвалять в муке, жарить в растительном масле до готовности.

Выложить рыбу на блюдо, сверху положить консервированную кукурузу, кольца болгарского перца и лука. Полить закуску майонезом, посыпать зеленью и подать к столу.

Судак в пиве

Ингредиенты

1 кг судака, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 мл светлого пива, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, 4 столовые ложки томатного соуса, 2 огурца, 1 пучок редиса, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. лук очистить и мелко нарезать. Редис и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Смешать томатный соус, пиво, лук и душистый перец, довести до кипения. Рыбу выложить в сотейник, залить приготовленной смесью, добавить сливочное масло, лавровый лист, тушить под крышкой до готовности. Разложить рыбу по тарелкам, украсить кружочками редиса и огурцов. Посыпать закуску зеленью и подать к столу.